مختصر قانونچه في الطب

لاخراج العلق

قال ابن زكريا

للبند الرازي

قانونچه

قانونچه

مختصر معروف بقانونچه في الطب ورسالة معروف ببرء الفوری
في الاصطلاحات الطبية وكتاب الاغذية والاشربة وما يتصل بها
في الطب وكتاب في اطعمة المرضى وعلاجاتها في الطب

قد وقف هذه النسخة الجليلة سلطاننا الاعظم والخاقان المعظم مالك البرين
والبحرين خادم الحرمين الشريفين السلطان ابن السلطان السلطان الغازي محمود خان
وقفا صحيحا شرعيا لمن طالع وكتب العامة وتعلم وعلم
حررها الفقير احمد شيخ زاده
المفتش باوقاف الحرمين الشريفين عفي عنهما

بسم الله الرحمن الرحيم رب تمم بجودك

الحمد لله رب العالمين والعاقبة للمتقين والصلوة على خير خلقه محمد واله الطيبين الطاهرين اجمعين وبعد فهذا المختصر مشتمل على زبدة ما يجب استحضاره من صناعة الطب منتخبة من كتب القدمين ورتبته على مقالات المقالة الاولى في الامور الطبيعية وهي تشتمل على فصول

الفصل الاول في الاركان والامزجة اما الاركان فهي اجسام بسيطة هي اجزاء اولية لبدن الانسان وغيره التي لا يمكن ان تنقسم الى اجسام مختلفة الصور وهي اربعة النار وهي حارة يابسة والهواء وهو حار رطب والماء وهو بارد رطب والارض وهي باردة يابسة واما الامزجة فنقول الاركان اذا تصغرت اجزاؤها وتماست فعل بعضها في بعض بقواها المتضادة وكسر كل واحد منها سورة كيفية الاخرى فاذا انتهى الفعل والانفعال بينها الى حد ما حدث للكل المركب كيفية متشابهة في جميع اجزائه فهي المزاج وينقسم بحسب القسمة العقلية الى ما يكون معتدلا بالحقيقة وهو ان يكون المقادير من الكيفيات المتضادة في الممتزج متساوية ويسمى معتدلا بالفرض والى ما يكون خارجا عن الاعتدال

شعر الجسد فانه ينقي البدن عن الفضول واما الظفر فجوهر عصبي ومنفعته ان يدعم الانامل ويعينها على تناول الاجسام الصغار وامساكها

الفصل الثالث في الاعضاء المركبة كالدماغ والعينين والاذنين واللسان اما الدماغ فجوهر بارد رطب مختلط ابيض اللون مركب من المخ والشرايانات والاوردة والغشاء المسمى بام الدماغ والغشاء الصلب الذي يلاقي القحف وهيئة الدماغ شبيهة بمثلث قاعدته من جانب مقدم الراس وزاويته التي يحيط بها الساقان من جانب المؤخر وبه يكون الحس والحركة اما الحس فبواسطة العصب اللين واما الحركة فبواسطة الصلب واما العينان فكل واحدة منهما مركبة من سبع طبقات وثلث رطوبات والطبقة الاولى الملتحمة وهي التي تلي الهواء والطبقة الثانية القرنية وهي التي بعد الملتحمة ولا لون لها وانما تتلون بلون الطبقة التي تحتها والطبقة الثالثة العنبية وهي قد تكون سوداء وقد تكون زرقاء وقد تكون شهلاء وهي بعد القرنية وبعد الطبقة العنبية الرطوبة البيضية وهي رطوبة صافية شبيهة ببياض البيض والطبقة الرابعة العنكبوتية وهي طبقة شبيهة بنسج العنكبوت وهي بعد الرطوبة البيضية

وبعد هذه الطبقة الرطوبة الجليدية وهي رطوبة صافية نيرة تشبه
الجليد وبعدها الرطوبة الزجاجية وهي تشبه الزجاج الذائب و
الطبقة الخامسة المشيمية وهذه الطبقة بعد الرطوبة الزجاجية
والطبقة السادسة الطبقة الشبكية وهي بعد المشيمية والطبقة
السابعة الصلبة بعد الشبكية وتلاقي عظم العين واما الاذن وكل
واحدة مركبة من لحم الحجر والغضروف والعصب الحساس ومنفعتها
قبول الصوت وجمعه ليدخل في الصماخ • واما اللسان فهو مركب من
اللحم والعروق والشريانات والعصب الحساس المحرك والغشاء المتصل
بغشاء المري ومنفعته تقليب الطعام والمعونة على الازدراد الفصل
الرابع في الرئة والقلب اما الرئة فهي مركبة من لحم على لون الورد ومن
غضاريف قصبة الرئة والشرايين النابتة من القلب وليس لها في نفسها
حس واما غشاؤها فله حس قليل ومنفعتها الترويح عن الحرارة الغريزية
التي في القلب واما القلب فانه جسم مخروطي كهيئة الصنوبرة قاعدته
في وسط الصدر وراسه الى جانب اليسار وهو احمر داكن مركب من اللحم والليف
والغشاء الصلب وهو منبع الحرارة الغريزية وله بطنان احدهما الايمن وهذا

وهي تشبه المشيمة

وهي

فهو مركب

الصنوبرة

مملو بالدم الكثير والروح القليل وله مجاري يجري فيها من القلب
الى الرئة دم الغذاء ومن الرئة الى القلب الهواء والثاني الايسر
وهو مملو بالروح الكثير والدم القليل وهو منبت الشرايين •
الفصل الخامس في حجاب الصدر والمعدة والامعاء اما حجاب
الصدر فهو مركب من اللحم والعصب الحساس المحرك ومنفعته انبساط
الصدر وانقباضه • واما المعدة فهي جسم مستدير الهيئة مركبة
من اللحم والعصب والعروق والشرايين وتنقسم الى اجزاء ثلثة المري
وفم المعدة وقعرها اما المري فانه يبتدي من اقصى الفم الى عند مقطع
عظام القص • واما فمها فعند مقطع عظام القص وهو عصبي من الجسم
واما قعرها ففيه اللحم وموضعه فوق السرة ومنفعتها هضم الغذاء
واما الامعاء فهي اجسام عصبانية مضاعفة ذات حس مركبة من العصب
والشحم والعروق والشرايين وهي ستة بالعدد البواب والصائم و
الاعور والقولون والاثنا عشري والمستقيم وهو متصل بالدبر
ومنفعتها دفع ثقل الطعام الفصل السادس في الكبد والمرارة
والطحال اما الكبد فهو جسم مركب من اللحم والعروق والشرايين والغشاء

المحرك

يبتدي

السرة

والدقيق

الذى يسترها وليس لها فى نفسها حس. واما غشاؤها فله حس
كثير ولونها شبيه بالدم الجامد وهو منبت العروق غير الضوارب
التى تسمى الاوردة وموضعها فى الجانب الايمن فطرفها ملاصق بضلوع
الخلف وبطنها ملاصق بالمعدة اعلاها فيما بين حجاب الصدر و
اسفلها ينتهى الى الخاصرة ومنفعتها توليد الدم لتغذية الاعضاء
واما المرارة فهى ملصقة بالكبد وهى وعاء المرة الصفراء ومنفعتها
جذب المرة الصفراء من الكبد. واما الطحال فهو جسم مركب من
اللحم والشرايين متخلخل كمد اللون شبيه بالكبد ليس له فى نفسه حس
واما غشاؤه فله حس كثير وموضعه فى الجانب الايسر بين ضلوع
الخلف والمعدة وهو وعاء المرة السوداء ومنفعته جذب المرة
السوداء من الكبد **الفصل السابع** فى بقية الاعضاء المركبة
وهى الكليتان والمثانة والانثيان والقضيب والرحم. اما
الكليتان فكل واحدة منهما مركبة من لحم صلب قليل الحمرة وشحم
كثير وعروق وشريانات فليس لها فى نفسها حس. واما غشاؤهما فله حس
كثير وموضعهما اسفل الظهر ومنفعتهما جذب البول من حدبة الكبد

وينقسم الى السريع والبطىء والمعتدل بينهما فالسريع وهو الذى
يتم الحركة فى مدة قصيرة ويدل على شدة حاجة القلب الى الهواء
البارد والبطىء هو المخالف الذى لذلك ويدل على قلة الحاجة
الى الهواء البارد والمعتدل هو المتوسط بينهما ويدل على توسط
الحاجة الى الهواء البارد **الجنس الرابع** وهو المأخوذ من قوام
الالة وينقسم الى الصلب واللين والمعتدل بينهما فاما الصلب
فهو الذى لا ينغمز اذا غمزته الانامل عليه ويدل على يبس البدن
واللين هو الذى يخالفه ويدل على الرطوبة. والمعتدل هو الذى
بينهما وتدل على توسط حال البدن فى اليبوسة والرطوبة **الجنس
الخامس** المأخوذ من زمان السكون وينقسم الى المتواتر والمتفاوت
والمعتدل بينهما فالمتواتر هو الذى يقصر الزمان المحسوس بين
القرعتين ويدل على ضعف القوة الحيوانية والمتفاوت هو الذى
يخالفه ويدل على شدة حال القوة الحيوانية **الجنس السادس**
المأخوذ من مقدار ما فى تجويف العرق وينقسم الى الممتلى والخالى
والمعتدل بينهما فالممتلى يدل على كثرة الدم والروح والخالى يخالفه

والمعتدل هو الذى بينهما ويدل على توسط حال القوة الحيوانية صح

والمعتدل يدل على اعتدالهما الجنس الرابع الماخوذ من كيفية جسم
العرق وينقسم الى الحار والبارد والمعتدل بينهما فالحار يدل
على حرارة ما في تجويفه من الدم والروح والبارد يدل على برودتهما
والمعتدل يدل على اعتدال حاله في الحر والبرد الجنس الثامن
الماخوذ من وزن الحركة وهو ان يكون زمان السكون مساويا
لزمان الحركة ويدل على اعتدال الحال في الانقباض والانبساط الجنس
التاسع الماخوذ من الاستواء والاختلاف فالمستوي هو المتشابه
في اجزائه ويدل على حسن حال البدن والمختلف ما يخالفه ويدل
على ضد ذلك الجنس العاشر الماخوذ من الانتظام وغير الانتظام وينقسم
الى مختلف منتظم ومختلف غير منتظم فالمنتظم هو الحافظ لحركته
على نسبة واحدة ويدل على تشابه حال البدن وغير المنتظم
يخالفه والقسم العاشر داخل عند التحقيق تحت القسم التاسع
الفصل الثاني في انواع المركبة من النبض وهي كثيرة فمنها
العظيم وهو الزائد طولا وعرضا وعمقا وشهوقا والصغير
يقابله والمعتدل بينهما هو المتوسط من هذه الامور الثلثة و

منها الغليظ وهو الزائد عرضا وعمقا وشهوقا والدقيق يقابله
والمعتدل بينهما هو المتوسط بين الامرين وهذه الانواع الستة
يدل على ما يدل عليه بسائطها ومنها الغزالي وهو الذي يقرع
الاصابع قرعة ثم تفرعها ثانيا بسرعة بحيث لا يحس له الرجوع و
السكون ويدل على شدة الحاجة الى الترويح ومنها الموجي وهو
المختلف في عظم اجزاء العرق وصغرها وشهوقها وعرضها مع امتلا
كانه امواج يتلو بعضها بعضا ويدل على فرط الرطوبة ويكون في
الاستسقاء وذات الرية والفالج والسكتة ومنها الدودي و
صورته صورة الموجي في الشهوق الا انه ليس بعريض ولا ممتلي
وتموجه ضعيف ويدل على سقوط القوة لكن لا بتمامها ومنها
النملي وهو في غاية الصغر والتواتر ويكون عند كمال سقوط القوة
وقرب الموت ومنها المنشاري وهو نبض صلب وفي قرعه وشهوقه
اختلاف حتى يحس كانه يحس بقرع بعض الاصابع في حال نزوله عن
بعض وينزل عن بعض في حال قرعه لبعض ويدل على ورم حار عظيم كما
في ذات الجنب ومنها ذنب الفار وهو الذي يتدرج في اختلاف

الاجزاء من نقصان الى زيادة او من زيادة الى نقصان ويدل على
ان القوة تضعف ثم ترجع ومنها ذو الفترة وهو الذي يسكن
حيث يتوقع الحركة ومنها الواقع في الوسط وهو الذي يتحرك حيث
يتوقع السكون ومنها المسلي وهو الذي ياخذ من نقصانه الى حد
في الزيادة ثم يتناكس على الولاء الى ان يبلغ الحد الاول في النقصان
فيكون كذنبي الفار اتصالا في اعظم طرفيها ومنها المرتعش وهو
الذي يحس منه حالة تشبه الرعشة ومنها الملتوي وهو الذي
يحس منه العرق كانه خيط ملتو وهذه الانواع تدل على سوء حال البدن

الفصل الثالث في التفسرة الاولى في ان البول انما يعتمد
الحال فيه عند عدم تناول شي صابغ وطبقاته خمس الصفرة والحمرة
والخضرة والسواد والبياض اما الصفرة فمراتبها ست التبني
ويدل على سوء الهضم والاترجي ويدل على حسن حال الهضم والاشقر
ويدل على زيادة الحرارة والنارنجي والناري والزعفراني وكل
واحد منها يدل على زيادة الحرارة بالنسبة الى المرتبة التي قبلها و
اما الحمرة فمراتبها اربع الاصهب ويدل على غلبة الدم قليلا والوردي

والاحمر القاني والاحمر الاقتم وكل واحد منها يدل على زيادة
الدم بالنسبة الى المرتبة التي قبلها. واما الخضرة فمراتبها خمس الفستقي
ويدل على غلبة البرودة. والاسمانجوني والنيلي وكل واحد منهما
يدل على زيادة البرودة بالنسبة الى المرتبة التي قبلها والكراثي
ويدل على احتراق شديد والزنجاري ويدل على احتراق اشد منه
واما السواد فمراتبه اربع الاسود المائل الى السواد بطريق الزعفرانية
ويدل على سوداء صفراوية والاسود الآخذ من القتمة ويدل على
سوداء دموية. والاسود الآخذ من الخضرة ويدل على سوداء صرفة
والاسود الضارب الى البياض ويدل على سوداء بلغمية واما البياض
فيدل على البرد وعدم النضج او انقطاع مادة صفراء. **الفصل الرابع**
في قوام البول ورائحته اما من جهة القوام فينقسم الى الغليظ و
الرقيق والمعتدل منهما اما الرقيق فلعدم النضج او السدة او ضعف
الكلية او كثرة شرب الماء او البرد مع الصبر او انصراف المادة عن
مسالك المائية او انقطاع رطوبات رقيقة. واما الغليظ فلكثرة المادة
او عدم النضج. واما المعتدل منهما فللاعتدال واما من جهة الرائحة

فينقسم الى قليل الرائحة وحلوها وحامضها اما قليل الرائحة
فلعدم النضج او برد المزاج او ضعف الحرارة الغريزية واما حلو
الرائحة فلغلبة الدم . واما الحامض الرائحة فلعفونتها او عمل
حرارة غريبة على اخلاط باردة الجوهر واما منتن الرائحة فلقرحة
او عفونة الفصل الخامس في صفاء البول وكدورته وقلته وكثرته
وزبده اما الكدر فسببه ارضية مع ريح تخالطان مائيته واما الصفاء
فسببه مخالف سبب الكدر ويعرف منه حال المعتدل . واما قليل المقدار
فيدل على ضعف الكلية او تحليل كثير او انصراف المادة الى جهة اخرى
واما كثير المقدار فيدل على ذوبان او استفراغ فضول زائدة في
البدن واما المعتدل فيما يجري الاسباب على المجرى الطبيعي واما
الزبد فلكثافته وطول بقائه يدلان على اللزوجة وكثرته يدل على
الريح الفصل السادس في الرسوب وهو كل جوهر اغلظ من المائية
يتميز عنها وانه تعلق وطفو وينقسم الى طبيعي وغير طبيعي اما
الطبيعي فهو ابيض راسب متصل الاجزاء متحلل لطيف النزول اذا حرك
انبسط سريعا واسرع ترسبه واجوده ما خالف الابيض الاحمر ثم الاصفر

واما غير الطبيعي فينقسم الى الخراطي ودشيشي ولحمي ودسمي ومُلكي
ونخالي وشعري وخميري ورملي ورمادي وعلقي ودموي اما
الخراطي فهو شبيه القشور فمنه صفائحي ابيض ويدل على انجراد المثانة
ومنه صفائحي احمر يسمى كرسنيا انجراد الكليتين ومنه لحمي
اللون ويدل على انجراد الاعضاء الاصلية ومنه اجزاء صغار
حمر يسمى كرسنيا ويدل على احتراق اجزاء الكبد ومنه اجزاء
صغار لا حمرة لها ويسمى نخاليا ويدل على جرب المثانة . واما الدشيشي
فشبيه بالزرنيخ الاحمر ويسمى سويقيا ايضا ويدل على احتراق الدم
وذوبان الاعضاء او جرب المثانة واما اللحمي فسببه سبب الكرسني
واما الدسمي فيدل على ذوبان واما اللبني فيدل على انفجار قرحة
واما المخاطي فيدل على خلط غليظ . واما الشعري فسببه انعقاد
رطوبة مستطيلة . واما الخميري فشبيه بقطع الخبز المنقوع
ويدل على ضعف المعدة وسوء الهضم . واما الرملي فيدل على حصاة
منعقدة او في الانعقاد . واما الرمادي فيدل على بلغم او ملح عرض
لها بطول اللبث وتغير اللون . واما العلقي والدموي فان كان شديد

المازجة دل على ضعف الكبد وان كان دون ذلك دل على جراحة
في مجرى البول وينقسم الرسوب بحسب المكان الى غمام ومتعلق
وراسب اما الغمام فهو الطافي ويدل على قلة النضج وشدة تصعد
الريح واما المتعلق فهو الواقف في الوسط ويدل على توسط الامر
واما الراسب فيدل في الرسوب الطبيعي على تمام النضج وفي غير الطبيعي
على سوء الحال على الوجه الكلي **المقالة الخامسة في تدبير الاصحاء**
وعلاج المرضى على وجه كلي وهي تشتمل على فصول **الفصل
الاول** في تدبير الماكول والمشروب اما الماكول فيجب تقليل مقدا ك
والسكون بعده ولا يجوز الجمع بين اطعمة مختلفة في اكلة و
اذا كان الماكول دسما فيؤكل بعده مالح او حريف وعلى العكس و
ينبغي ان لا يدمن الانسان طعاما واحدا بل يخالف الاطعمة ويجب
ان لا يماطل شهوة الجوع فان ذلك يوجب انصباب المواد الرديئة الى
المعدة وينبغي ان يكون الاكل في اعتدال اوقات النهار فان كان
شتاء ففي انصاف النهار وان كان صيفا ففي طرفي النهار واما الماء
فوقته العطش سواء كان على الطعام او بعده **الفصل الثاني**

في الرياضة والدلك اما الرياضة فهي حركة ارادية تضطر الى التنفس
العظيم والرياضة تقطع الامراض المادية وتنعش الحرارة الغريزية
وتصلب المفاصل وتحلل الفضلات وتوسع المسام وتنقسم الرياضة
الى ما يعم البدن والى ما يخص بعض الاعضاء دون بعض اما العامة
فمثل المصارعة والركض والعدو والشديد والمشي برفق واما الخاصة
فمنها القراءة بصوت عال فانها توجب تنقية الدماغ من الفضول واعداد ه
لقبول الغذاء ومنها رفع الحجر ونزع القسي الصلبة واللعب بالكرة
والصولجان فانه ينقي اليدين والعنق والصدر والظهر والكفين ومنها
المشي السريع فانه ينقي الاليتين والفخذين والساقين والقدمين واما
وقت الرياضة فعند نقاء البدن من الفضول الخلطية والبراز بعد انهضام م
الطعام واما الدلك فينقسم الى كثير فيهزل والى معتدل فيسمن والى
صلب فيشد والى لين فيرخي والى خشن وهو ان يكون بخرقة خشنة
فيجذب الدم والى املس وهو الذي يكون بالكف اللينة فيحبس
الدم **الفصل الثالث** في تدبير الاستحمام خير الحمام ما قدم بناؤه
واتسع فضاؤه وطاب هواؤه وعذب ماؤه وقدر الاتون وقوده بقدر

مزاج من اراد ورود وينبغي ان لا يكون الحمام حارا افراطا فانه يحلل
ويرخي ولا فاترا باردا فانه لا يجلب العرق بل يجب ان يكون معتدلا
يترشح فيه البدن في زمان معتدل المكث منه حرارة لطيفة والحمام
مسخن بهوائه مرطب بمائه فالحمام مبرد مرطب مجفف نافع مضر فالبيت
الاول مبرد مرطب والثاني مسخن مرطب والثالث مسخن مجفف
وينبغي ان يستعمل في كل بيت من بيوت الحمام الماء المشاكل لهوائه
فلا يستعمل في البيت الحار الماء البارد جدا ولا في البيت البارد الماء الحار
جدا فان ذلك يوجب الاقشعرار ولا استحمام على الجوع يجفف البدن
وعلى الشبع يسمن البدن ويرطبه غير انه يورث السدد والاولى
ان لا يكون على الجوع وعلى الشبع المفرط ويجب الاحتراز عن الاكل
والشرب في الحمام فان ذلك يوجب سرعة النفوذ الى اقصى الاعضاء
قبل الانهضام لسعة المجاري وكثرة الجلوس في الحمام توجب
انصباب الفضول الى الاعضاء الضعيفة وارخاء البدن والاضرار
بالعصب وتحليل الحرارة الغريزية واسقاط شهوة الطعام والباه
بل الحمام نفسه يوجب ذلك كله

الفصل الرابع في تدبير النوم واليقظة

خير النوم ما كان بعد انحدار الطعام عن فم المعدة ويجب ان
يكون معتدلا فانه تمكن القوة من افاعيلها ويكثر جوهر الروح والنوم
على الجوع ردي يسقط القوة وفي النهار يورث الامراض الرطوبية
والنوازل ويفسد اللون والنوم على الاستلقاء يمد الفضول
الى غير مجاريها فيورث الامراض الردية كالكابوس والسكتة و
اما اليقظة بافراط فانه يجفف البدن وتفور رطوباته ويمنع الا
ستمراء ويفسد المزاج وان افرطت في الغاية اورثت الجنون

الفصل الخامس في التدبير بحسب الفصول

اما الربيع فيبادر
في اوله الى الفصد والاسهال ويجتنب فيه ما يسخن ويرطب واما
الصيف فيجتنب فيه المسخنات ويقصر فيه الغذاء والشراب والرياضة
ويلزم الظل والكن والهدوء والمطفيات ويبادر فيه الى القيء و
اما الخريف فيجب الاحتراز فيه عن المجففات والجماع والماء البارد
والنوم في المكان البارد وحر الظهائر وبرد الغدوات والليالي
واكل الفواكه ويستعمل في اوله الاستفراغ ويؤكل فيه ما يرطب
ويسخن قليلا واما الشتاء فيجب الاحتراز فيه عن الفصد والحجامة

مسخن

وتميز البدن

والقيء ويرخص فيه الاسهال عند الحاجة ويكثر فيه للغذاء

الفصل السادس في تدبير الحبلى والمرضع والاطفال اما الحبلى فيجب ان تحترز عن الفصد والحجامة والاسهال والقيء الا عند مسيس الحاجة وعن الفزع الشديد وعن الاصوات الهايلة وشم روايح الاطعمة بحيث وينبغي ان تتعهد الجلنجبين والسكنجبين لتقوية المعدة واسقاط شهوة الطين واما المرضع فتدبيرها ان لا يجامعها زوجها ولا يلزم الدعة والسكون فان ذلك يفسد لبنها. واما الطفل فتدبيره تعديل الخلافه فيجب ان لا يعرض له غضب وخوف شديد او غم او سهر فان ذلك يكسر نشاطه ويمنع نشوه

الفصل السابع في تدبير الصبيان والشبان والكهول والمشايخ اما الصبيان فمزاجهم حار رطب فيجب ان يكون غذاوهم وجميع تدبيرهم البرد واليبس واما الشبان فمزاجهم حار يابس فينبغي ان يكون غذاوهم وجميع تدبيرهم البرودة والرطوبة واما الكهول فمزاجهم مختلف يابس فيجب ان يكون غذاوهم وجميع تدبيرهم الحرارة والرطوبة واما المشايخ فمزاجهم مختلف فان اعضاوهم الاصلية باردة يابسة والرطوبات

البلغمية الباقية في تجاويف اعضايهم مجتمعة فينبغي ان ينظر الى الاعضاء الظاهرة فان كانت باردة يابسة فيجب ان يكون غذاوهم وجميع تدبيرهم الحرارة والرطوبة وان كانت باردة رطبة فيجب ان يكون غذاوهم وجميع تدبيرهم الحرارة واليبوسة

الفصل الثامن في علاج المرضى وهو اما باستعمال الادوية او بعلاج اليد اما باستعمال الادوية فقد يكون اما من داخل فيستفرغ او يحبس واما من خارج فينقص من الجسم كالادوية الاكالة او يزاد فيه كالمنبت او يمنع ما يخرج او يغير المزاج بالتحليل والتطلية والتضميد وما اشبه ذلك واما العلاج باليد فكالجبر والبط والكي وما يشبهه والعلاج بالادوية مراعاة نوع المرض ومقدار قوة المريض وضعفه والمزاج الحادث والمزاج الطبيعي والسن والعادة والبلد والوقت الحاضر وحال الهواء واما كيفية الدواء فيستخرج اما من كيفية المرض فان المرض الكثير الحرارة يداوى بالكثير البرودة وبالضد واما من خارج البدن كالمحرور الذي يصيبه الحران فتبريد مزاجه ينبغي ان يكون ايسر واكثر وبالضد واما ما يلايم الوقت والهواء والبلد فا...

ان يكون صـ

الوقت الحار والهوآء الحار يقتضي تدبيرا اكثر واليسير وبالضد و
اما وقت استعماله فيستخرج اما من وقت المرض بحسب الابتدآء والمنتهى
واما من قوة المريض فانه ان كان قويا لم يؤخر الاستفراغ وان كان
ضعيفا اخر ليستراجع القوة بالاغذية واما مما يلايم الوقت كما يستفرغ
في الشتآء عند انتصاف النهار وفي الصيف بالاسحار واما من جهة
استعماله فيوجد من مكان عضو العليل كالمغص في الامعآء العليا يداوى ى
بالمشروب وفي الامعاء السفلى يداوى بالحقنة واما الحين والاوفق
منه فيستخرج من قوة المريض وضعفه ولما مداواة العضو فانها صح
فيتم بطرق اربعة اولها الماخوذ من مزاجه فان الاعضاء مختلفة
في المزاج فيرد كل واحد منها الى مزاجه الطبيعي الثاني الماخوذ
من خلقته فانه ان كان خفيفا كالرية لا يستعمل الادوية القوية وان
كان متلززا كالكلية يستعمل فيها القوية وان كان وسطا كالكبد
يستعمل فيها الوسط الثالث الماخوذ من قوة العضو فان العضو
متى كان رئيسا او يعم نفعه البدن كالمعدة او كان لطيفا لا يستعمل
فيه ما يحلل قوته الرابع الماخوذ من وضعه فانه ينتفع به اما في تقديم

قوة الدوآء بحسب قرب العضو وبعده فان المرى يسهل تغيير مزاجه بالدوآء
لسرعة وصوله اليه ولا كذلك الرية واما في مشاركة العضو لما يتصل به
من الاعضاء فان حصلت المادة في الجانب المقعر من الكبد فيستفرغها بالمسهل
نحو الامعاء وان حصلت في الجانب المحدب فيستفرغ بالادرار نحو الكليتين
واعلم ان المادة اذا كانت في الانصباب يجذب من موضع الى موضع و
ان كان بعيدا واما اذا حصلت في العضو فان كان العهد بها يجذب
من موضع الى موضع قريب كما تجذب مادة الرحم بالحجمة على الساقين
وان كان العهد بعيدا فيسيل من نفس العضو الفصل التاسع
في الفصد والحجامة اما الفصد فهو استفراغ كلي وعلاج ذوي الابدان
الدموية لذوي الاكل والشرب والعروق المعتادة فصدها من عروق
المرفق الا ان العلة ان كانت في الراس ففصد القيفال اسرع في النفع
ومتى كانت في اسفل البدن ففصد الباسليق اسرع واما الاكحل
فيجمع منافع العرقين جميعا واما الحجامة ففعلها ضعيف في جذب
الدم مما جاور العضو الذي يحجم عليه والوا الحجامة الساقين الفصل
العاشر في القيء والاسهال والحقنة اما القيء فقد يكون بالادوية

واستعماله مخاطرة وربما احتيج الى المسهل وقد يكون بالطعام فيتقى الغمر
ويجفف ما يجاورها من الاعضاء . واما الاسهال فيشترط فيه تقديم
الملينات والسكون بعده وشم الروائح النافعة من الغشيان كالسفرجل
والنعناع وان افرط الاسهال فيتناول ما يحبس وان شرب الدواء ولم يسهل
فالاولى ان لا يحرك الطبيعة لئلا يحدث مغص خوفا وان حدث فالاولى
ان يبادر بالحقنة . واما الحقنة فانها تستفرغ ما في البطن والامعاء
من الاخلاط

المقالة السادسة في امراض الراس وتشتمل على فصول

الفصل الاول في الصداع والشقيقة والدوار وهذه العلل اما ان
يكون حارة او باردة اما الحارة فينقسم الى دموية وصفراوية اما الدموية
فعلامتها حمرة الوجه والعين وحرارة الملمس وامتلاء العروق و
عظم النبض وحلاوة الفم وعلاجها بالفصد والحجامة واستعمال الا
شياء البادرة مثل شراب العناب والاجاص والتمر الهندي والسكر
الابيض والماورد والغذاء البقل المنيم مزورات . واما الصفراوية فعلامتها
صفرة اللون ومرارة الفم وشدة الوجع والتهاب الراس والوجه
ودقة النبض وصبغ البول وعلاجها اسهال الطبيعة بالتمر الهندي

والاجاص والعناب والبنفسج والترنجبين والخيار شنبر وتبريد
الراس بماء ورق الخلاف والماورد والصندل والكافور وشم الورد
والبنفسج والغذاء ماء الشعير . واما الباردة فينقسم الى سوداوية وبلغمية
اما السوداوية فعلامتها كمودة اللون وغور العينين وصغر النبض وكدرة
البول وحموضة الفم وعلاجها اسهال الطبيعة بالاطريفل الاسود
والافتيمون والغاريقون والغذاء لحم الفراريج والفالوذج
المتخذ من العسل والسكر . واما البلغمية فعلامتها كثرة النوم وثقل
الراس وملوحة الفم وبياض لون القارورة وصغر النبض وعرضه و
علاجها اسهال الطبيعة بحب الصبر وحب الشبيار والتغرغر بالايارج
والسعوط بدهن الخل الذي اغلي فيه ورق المرزنجوش وشم المسك و
الغذاء مشوي فراخ العصافير **الفصل الثاني** في البرسام وهو ورم
حار في سطح باطن الراس وينقسم الى دموي وصفراوي اما الدموي
فعلامته حمرة الوجه وعظم النبض وحمرة البول واختلاط العقل
وعلاجه الفصد قبل الاستحكام واخراج الدم من عرق في الجبهة
بعد الاستحكام وتليين الطبيعة بماء الاجاص والعناب والترنجبين والسبستا ن

واصل السوس المقشر بدهن اللوز واما الصفراوي فعلامته صفرة
اللون وسواد اللسان وصفرة البصر وتارية البول الحمى الحارة و
شدة واختلاط العقل والسهر والهذيان وعلاجه ماء الشعير المطبوخ
مع الاجاص الحامض وماء الحصرم والعدس والقرع مزورة مع الاسفاناخ
الفصل الثالث في المالنخوليا وينقسم الى ما يكون من خلط حار و
الى ما يكون من خلط بارد اما الذي يكون من الخلط الحار فعلامته حمرة
البول وصدق النبض والحمى وعلاجه ان يصب على راسه دهن البنفسج
والقرع والخشخاش مع لبن النساء ويسقى طبيخ الهليلج الاسود و[illegible]
والافتيمون والغاريقون والسقمونيا والعدس مزورة الماش بدهن اللوز
واما الذي يكون من الخلط البارد فعلامته رطوبة المنخرين وسيلان
اللعاب وصفرة البول وفتور النبض والاحتقان ويصب على راسه ماء
البابونج ودهن اللوز ولبن النعاج ويسقى طبيخ الهليلج الاسود
والافتيمون والغاريقون مركبا بالنيلوفر ودهن الخل والغذاء
شورباج الفراريج الفصل الرابع في الصرع وهو علة عن سدد
غير تامة في مسالك الدماغ فيمنع الروح النفساني من النفوذ وينقسم الى

بلغمي وسوداوي اما البلغمي فعلامته بياض اللون والسمن وعلاجه
بالقوقايا والاسطوخودوس وينبغي ان ينفخ في انفه الفلفل [illegible]
والنوشادر [illegible] واما السوداوي فعلامته الهزال وسواد
اللسان وعلاجه طبيخ الافتيمون والغاريقون وايارج روفس و
ايارج [illegible] والغذاء شورباج الفراريج الفصل الخامس
في السكتة وهي من بلغم يملأ بطون الدماغ فيمنع الروح النفساني
من النفوذ وعلامتها استرخاء الجسد وتعطيل الحواس الخمس و
الغطيط الشديد وعلاجها ان يفصد القيفال ويحقن بحقنة
حادة وينفخ في انفه الكندس والخربق الابيض والمسك والفلفل و
الشونيز الفصل السادس في الفالج واللقوة والرعشة وهي
العلل تحدث من استرخاء العصبة او ضعفها من الرطوبة البلغمية
او من سوء المزاج البارد وعلاجها بايارج فيقرا وايارج لوغاذيا
والترياق الفاروق والمعجون البلادري و[illegible] وشورباج العصافير
والشراب العتيق الفصل السابع في الزكام وهو سيلان الرطوبة
من بطون الدماغ المقدم الى المنخرين فان كان معه صداع والتهاب

الوالم مع حمرة الوجه فعلاجه ان يفصد ويسقى شراب البنفسج
بلعاب البزر وان لم يكن معه دلايل الحمرة وكان الذي يحدث بلغما
غليظا فيحبب الاصفر فيترك حتى ينقطع من خارجه وان كان ابيض رقيقا
فيكمد الراس بالمناديل المسخنة ويستنشق الرياحين الحارة الفصل
الثامن في الرمد وهو ان كان مع حمرة العين والوجه وامتلاء
العروق فعلاجه فصد القيفال وحجامة الساقين واسهال الطبيعة
بطبيخ الهليلج الاصفر والفواكه مركبا بالخيار شنبر والسكر
وتبريد العين بان يوضع عليها ورد وماء رمان حامض فان لم يكن معه
حمرة العين وكانت الاجفان تلتصق بالليل بعضها ببعض فالعلاج
سقي الشيافات والايارج فيقرا او يدخل الحمام كل يوم والغذاء الزيرباج
المتخذ من الورد الفصل التاسع في ضعف البصر وسيلان الدموع
اما ضعف البصر فعلاجه تلطيف الغذاء وتقوية الدماغ بالطيب الموافق
وشرب الشراب العتيق وترك الصوم والجماع واما سيلان الدموع فعلاجه
تلطيف الغذاء والاكتحال بالاهليلج الكابلي والتوتيا المحرقين الفصل
العاشر في اوجاع الاذن وينقسم الى ما يكون من دم ودويّ والى ما يكون

من سدد ورياح مختلفة فان كان من الدم والورم فعلامته حمرة الوجه
والضربان في الاذن وعلاجه فصد القيفال واسهال الطبيعة
بماء الفواكه والاهليلج الاصفر والخيار شنبر والسكر ويقطر في الاذن
دهن اللوز المطبوخ بماء الورد والخل والغذاء المزورات بماء الحصرم
والرمان الحامض ومن الماش والعدس وان كان من اجل السدد
والرياح فعلاجه التدبير الملطف والتليين فعلاجه تنقية الرأس بحب الشيار
والقي والغرغرة بالايارج فيقرا ويقطر في الاذن دهن الحلتيت
اغلي فيه ورق الحمور بجوز والمرزنجوش والبابونج والشبث والغذاء
الاسفيدباج المتخذ من التوابل الحارة الفصل الحادي عشر
في امراض الانف ان كان وجع الانف من علامات الدم فعلاجه فصد
القيفال ثم اسهال الطبيعة بطبيخ الفواكه والاهليلج الاصفر والتمر هندي
والخيار شنبر والسكر والغذاء مزورة من الماش والعدس وان لم
يكن من علامات الدم فعلاجه اسهال الطبيعة بحب الايارج والغرغرة
بالخل والخردل والاستنشاق رائحة المسك المنقوع في الشراب الطيب
الرائحة والغذاء الزيرباج واما الرعاف فعلاجه فصد القيفال وشرب

الحصرم والريباس بالماورد ويطلى على الكبد الصندل والماورد
المبرد بالثلج وتصب على الراس الماورد المبرد بالثلج ويسعط بماء
لسان الحمل والكافور والغذاء مزورة العدس **الفصل الثاني عشر**
في وجع اللسان واللثة وهو ان كان دمويا او صفراويا فعلاجه
فصد القيفال واسهال الطبيعة بطبيخ الاهليلج الاصفر والخيارشنبر
وان كان بلغميا او سوداويا فعلاجه الايارج فيقرا وحب القوقايا
ويمضمض العليل بخل طبخ فيه الحنظل والعاقرقرحا ويلطف الغذاء
الفصل الثالث عشر في الخوانيق وورم اللهاة وتنقسم الى دموية
وبلغمية فان كانت دموية فعلامتها الوجع الشديد في الحلق و
ضيق النفس والحمى الحادة وعلاجها اخراج الدم قليلا قليلا في دفعات
كثيرة حتى لا تسقط القوة ثم الحقنة بطبيخ الفواكه وورق الخطمي
والخيارشنبر والسكر الاحمر والغرغرة بماء التين المطبوخ وبلعاب
بزر قطونا وبزر الخبازي الابيض والغذاء ماء الشعير بالعدس المقشر
والخشخاش وشرب ماء البطيخ الهندي وان كانت بلغمية فعلامتها
كثرة سيلان اللعاب وقلة الوجع وعلاجها الغرغرة بماء العسل قد

جعل فيه الخردل والحقنة القوية واسهال الطبيعة بعد انفتاح الحلق
بطبيخ الاهليلج الاصفر والاسود والزبيب والخيارشنبر والفانيد
والماء المعلق في الحلق ان كانت ظاهرة قطعت بالكلبتين المعوجة لذلك وان
لم تكن ظاهرة يجرع العليل الخل الشديد حتى تخرج **المقالة**
السابعة في امراض الاعضاء من الصدر الى اسفل البدن وهي تشتمل
على فصول **الفصل الاول** في السعال وتنقسم الى ما يكون من الرطوبة
والى ما يكون من اليبوسة وان كان من الرطوبة فعلامته ان لا يكون
معه العطش وعلاجه ان تناول البنفسج المربى من دهن حب الصنوبر
او دهن الفستق وتمرخ حلقه بدهن السوسن والنرجس والغذاء ماء الشعير
بالبنفسج المربى والطبرزد وان كان من اليبوسة فعلامته العطش و
استلذاذ النسيم البارد وعلاجه طبيخ الاصول مع الخيارشنبر والفانيد
ودهن اللوز وشراب الخشخاش الابيض والبستاني والعناب والبنفسج و
الغذاء ماء الشعير المقشر بالخشخاش الابيض والسكر وتمرخ صدره بالشمع
المصفى ودهن البنفسج **الفصل الثاني** في ذات الرئة وهي ورم في الرئة
يحدث من انصباب الدم اليها وعلامتها حمى حادة وضيق شديد في النفس كانه يختنق

وحمرة في الوجنتين كأنهما مصبوغتان وعلاجه فصد الباسليق
واخراج الدم حتى يطفي الحرارة ويسقى ماء الكشك بزر قطونا و
دهن اللوز والغذاء مزورة الاسفاناخ بدهن اللوز والتوابل البارد
ويطلى على صدره الصندل والكافور والورد مضروبة بالماء ورد والبر[?]
الفصل الثالث في السل وذات الجنب اما السل فهو قرحة في
الرئة والصدر وتتبعها حمى دقيقة وعلاجه ان يسقى لبن الاتان و
وقرص الكافور وتجتهد في امساك الطبيعة والغذاء الفراريج المشوية
والسرطان . واما ذات الجنب فهو ورم الحجاب والعضل الذي في
الحجاب ويتبعه ضيق النفس وعلاجه فصد الباسليق واخراج الدم
الكثير واسهال الطبيعة بماء الاجاص الحلو والعناب والبنفسج و
الغذاء ماء الشعير والخشخاش الفصل الرابع في الربو وهو ضيق
النفس عند المشي والحركة من امتلاء قصبة الرئة من الرطوبات الغ[?]
وعلاجه طبخ الزوفا والايارج فيقرا[?] والقيء بعد اكل الخردل و
العسل والجبن والسكنجبين والغذاء ماء الشعير بالسكر الفصل
الخامس في الخفقان وهو ان كان مع دلايل الحر فعلاجه

فصد الباسليق الايمن وسقي اقراص الكافور ورب الاترج وبعد سكون
الحرارة يسقى الاهليلج الكابلي المربى بالعسل والغذاء الفروج بالحصرم
والزيرباج وان كان مع دلايل البرد فعلاجه المفرح بشراب الباذرنجبويه
وسقي شراب السوسن وشراب الريحاني اي الشراب الذي يلقى فيه المسك
والعود وغير ذلك من العطريات والغذاء الفراريج المطبوخة بالزيرباج
وان كان في فم المعدة ضعف يسقى اقراص الافسنتين وان كان
الخفقان يعقب مرضا او استفراغا او اسرافا في الجماع فليلطف غذاؤه
الفصل السادس في نفث الدم وعلاجه فصد الباسليق وسقي
اقراص الكهربا بماء لسان الحمل وبماء الفرفخ وسقي الطين الارمني
الممزوج بالماء البارد وتضميد الصدر بالكندر ودم الاخوين والاقاقيا
ودهن اللوز والغذاء المزورة المتخذة بالعدس وماء الحصرم وماء السماق
والبقلة[?] بالطبيخ الطباشير الفصل السابع في ضعف المعدة
وحصولها[?] ان يكون من سوء مزاج بارد او من اجتماع البلغم في المعدة
فان كان من سوء مزاج البارد فعلاجه التدبير الحار بالزنجبيل والدار
فلفل والنانخواه والمصطكي الرومي من كل واحد خمسة دراهم معجونة

بالتين المصفى في الغداء الاسفاناخ المعمول بالفلفل والدارصيني وان
كان من اجتماع البلغم فعلاجه القي بعد الطعام الذي يقع فيه الفجل
والخبز وان يشرب عليه ماء ورق الفجل المعصور ويصبر ساعة حتى ينزل
الطعام ويقطع البلغم ثم يشرب عليه كثير من الماء الحار ثم يتقيا الفصل
الثامن في الغثي وهو اما ان يعرض بعد الاكل او قبله فان كان
بعد الاكل فعلاجه تقليل الطعام وشرب النبيذ ان كانت المعدة
باردة ورب السفرجل ان كانت حارة وان كان قبل الاكل فعلاجه
القي بالفجل وسقي رب الرمان المتخذ بالنعنع الفصل التاسع في
النفخ وسببه رطوبة لا تقوى الحرارة على تحليلها لقلتها ويتولد منها
رياح وقراقر وعلاجه ان يعطى الكموني والشراب الريحاني ممزوجا بماء
طبخ فيه الرازيانج والتكميد بالمناديل المسخنة واخراج الرياح بمضغ
الكندر والكمون وورق السذاب الفصل العاشر في الفواق وهو
اجتماع اجزاء المعدة وانقباضها باسرها لدفع الشي المؤذي ولا يندفع
فيحدث الفواق وهو لا يخلو اما ان يكون من الحركة بعد الاكل او حال خلو
المعدة من الطعام فان عرض من الحركة بعد الاكل فعلاجه السكون

والسهر ومضغ النعنع والكسنبر ومص الرمان الحلو والسفرجل
الحلو وان كان حال خلو المعدة من الطعام فاما ان يكون بعقب الاسهال
او الحمى الحادة او لا يكون فان كان بعقب ذلك فليتجرع العليل دهن
البنفسج او دهن اللوز وان لم يكن بعقب ذلك فالعلاج حب الشبيار
والايارج فيقرا او سقي السكنجبين العتيق بماء الانيسون والمصطكي و
يلطف الغذاء الفصل الحادي عشر في الهيضة والاسهال اما الهيضة
فسببها سوء الهضم وفساد الغذاء في المعدة فيطلب التخلص منها العلو
والارضية السفل وعلاجها ما يحدر الغذاء مثل الماء الحار والجلاب
ثم شراب الحصرم والريباس واما الاسهال فان كان انما يخرج متلونة
الالوان وان لم يكن معه مغص تقطع وكان المعدة بشرب الدواء المسهل بعيدا
فينبغي ان لا يحبس ذلك ما لم يحدث ضعف بين فان كان مع التقطيع ولم
يكن في البطن قراقر ولا رياح فكان معه العطش فيحبس بحيس البقر
مع الكعك المحمص او بماء سويق الشعير وقد طبخ فيه السفرجل وان
كان مع القراقر والرياح ولم يكن معه العطش فعلاجه سقي بزر
المرو المقلو المسحوق والمصطكي المسحوق بماء الرمان والسفرجل

الفصل الثاني عشر في الزحير وهو ان يعالج البطن ان يجا متواترا
مع خروج رطوبات بلغمية ذات رغوة قليل المقدار فان لم
يكن معه دم فعلاجه ان يشرب دهن النسرين ثلثة دراهم من لب
حب الرمان المقلو ويطعم الزيت الخردل او لب اللوز بالخبز وان
كان معه دم يسقى دهن اللوز ثلثة دراهم من بزر شاهسفرم
المقلو ويطعم من صفرة البيض المشوي الفصل الثالث عشر
في القولنج القولنج مرض معوي وهو لم يتعسر معه خروج ما يخرج بالطبع
وهو قد يكون من بلغم لزج وريح غليظة وقد يكون من اليبس عن
اغذية يابسة فان كان من البلغم اللزج والريح الغليظة فعلاجه
سقي الايارج فيقرا لبدهن الخروع المصبوب على ماء الخيار شنبر
والفانيد الابيض او الاحمر والغذاء ماء اللحم بالخبز وان كان من اليبس
فعلاجه ماء التين مع الخيار شنبر والفانيد الابيض ودهن الجوز و
الغذاء مرقة اسفيدباج المطبوخ باللحم الفصل الرابع عشر
في الديدان المتولدة في البطن وعلامتها صفرة اللون وسيلان الريق
من الفم ووجع البطن والغثيان وعلاجها سقي الايارج المركب من الا
فسنتين

وشحم الحنظل وحب النيل والبرنج الكابلي ويلطف الغذاء
الفصل الخامس عشر في وجع الكبد ان كان مع حمرة و
امتلاء البدن فعلاجه ان يفصد الباسليق ويسقى عصير الهندبا
بالسكنجبين البزوري ويطلى على الكبد صندل ابيض مع الماورد
والكافور ويسقى العليل ماء الشعير بالسكنجبين ويطعم ماء الحصرم
بالخبز وان كان مع بياض اللون وقلة العطش فعلاجه ان يسقى
العليل الابرسا وهو اصل السوسن الاسمانجوني في كل يوم درهم
بماء الاصول البزورية ودهن اللوز المر والغذاء العصافير والطير
البري الفصل السادس عشر في الاستسقاء وسببه برد الكبد
وانواعه ثلثة الطبلي وهو الذي اذا قرع البطن جاء صوته كصوت
الطبل والزقي وهو الذي يكون البطن منه كالزق واللحمي وهو
الذي يكون البدن منه ورما رخوا ينغمز بالاصابع وعلاجه
في اول الامر اما النوعان الاولان فالقي واما الثالث الفصد و
اما بعد الاستحكام فاسهال الطبيعة بالاهليلج الاصفر والتربد و
والخيار شنبر والطرخشقوق وهي ضرب من الهندباء البري من ق

بعد اخرى الفصل السابع عشر في وجع الطحال فان كان
من سواد اللون وصبغ البول فعلاجه فصد الاسليم من اليد اليسرى
وسقى عصير ورق الهندبا مع السكنجبين البزوري فان كان مع
كمودة اللون وخشونة وكانت الحرارة ضعيفة والهضم رديا فعلاجه
سقى اياارج فيقرا او يلطف الغذاء وادرار البول بماء الاصول و
البزور والشراب العتيق وتضميد الطحال الفصل الثامن عشر
في اليرقان اذا اصفر جلد بدن الانسان وحدقتاه بعد تناول الاطعمة
الغليظة ولم يكن معه حمى فهو اليرقان وهو ان كان معه دلايل
الحرارة فعلاجه سقي ماء الهندبا والرازيانج ومطبوخ الاهليلج
الاصفر والزبيب والخيار شنبر والغاريقون والغذاء
السكباج الحامض وان لم يكن معه دلايل الحرارة ظاهرة فعلاجه ان
يسقى حب الغافت ليالي متوالية ويدخل الحمام ويتمرخ بالخل ليسقي مرقا

المقالة الثامنة في بقية الاعضاء وهي

تشتمل على فصول الفصل الاول في وجع الكليتين اذا عرض
وجع الكلى وكان مع البول حمرة فعلاجه ان يفصد الباسليق و
يسقى السكنجبين مع بزر قطونا وبزر الخيار والقثاء مقشرة فان لم يكف
وسهل الطبيعة بماء الفواكه والخيار شنبر والغافت ولا يبخروا ن
بالحمام ويسقى ماء الفرخ والطين الرومي ودم الاخوين والكندر و
الخشخاش وبزر الفرخ وان كان مع البول رمل فيسقى بزر البطيخ و
بزر الرازيانج والغذاء مزورة الماش والعدس وان حدث سلس البول
يسقى سويق الشعير بالماء البارد ويطعم السمك الطري الفصل الثاني
في امراض المثانة اذا تولدت الحصاة في المثانة فعلاجه سقي الغافت
بطبيخ الانجداه وبزر الكرفس وبزر البطيخ بماء السكر والغذاء ماء
الحمص بالشبث والكمون ودهن الجوز وان حدث تقطير البول فان كان
معه دلايل البرودة فيسقى الشجرنيا والاطريفل والجندبيدستر وفي
الشتاء معجون البلاذر ومعجون الفنجنوش ويطعم الخبز بالجوز وان كان
معه دلايل الحر فعلاجه علاج الكليتين مع دلايل الحر الفصل
الثالث في امراض المقعدة اما الوجع والضربان فانما يعرض من ورم
حار فعلاجه ان يقعد المريض في ماء طبخ فيه البنفسج وقشور الخشخاش
والشعير المقشر المدقوق وورق الخطمي وورق الورد وتضميد الموضع بصفرة

البيض ودهن الموضع الورد واما الباسور فهو اجسام تحدث من فساد
الاغذية ويكون داخل الفرج وخارجه فان كان مع سيلان الدم
دلايل الحرارة فعلاجه سقي اقراص الكهربا واقراص الجلنار وان لم
يكن معه دلايل الحرارة فعلاجه سقي حب المقل والاطريفل والغذاء
الاسفيدباجات بالكراث **الفصل الرابع** في خروج المقعدة من
التقيب ان كان حدوثه من ضعف يوضع المنشفة بالجيد الاطريفل
والمعجون بالحلتيت المطبوخ بالبلاد والغذاء المسخنات فان كان
من حدة المني فعلاجه بسقي البزور الباردة بالخيش والغذاء المبردات
الفصل الخامس في امراض الانثيين اما الورم الحادث فيهما فعلاجه
في اول الامر فصد الباسليق وتطلى الموضع بالصندل والكافور بالماورد
ثم اسهال الطبيعة باقراص البنفسج واقراص البرمكية وتضميد الموضع
بعنب الثعلب وتجنب كثرة الخبز والغذاء ماء الحصرم بعد القوة
الفصل السادس في الفتق وهو نزول بعض الامعاء او الرياح الغليظة
الى الانثيين لاتساع المجرى فينبغي ان يشد المجرى بعصابة شديدا او
وثيقا ويضمد العليل بالبرنجاسف ومعجون الفوتنج **الفصل السابع**
في افراط الطمث وضعف الباه اما افراط الطمث فعلاجه فصد الباسليق
واسهال الطبيعة بحب الاصطمخيقون والغذاء الجليات والزيرباج
واما ضعف الباه فاذا عرض للحرور فسقي الحليب الدسم الحلو واللبن
بالسكر والترنجبين وتطعم السمك الطري المقلو حارا وان عرض للمبرود
فسقي الزنجبيل المربى والحندقوقي وتطعم البيض النيمبرشت مع دار
فلفل والعصافير المقلوة ويتعهد بالشراب العتيق **الفصل الثامن**
في النقرس وعرق النسا ووجع المفاصل والحدبة سبب هذه
العلل واحد وهو وقوع النزلة الا ان النزلة اذا وقعت في مفاصل
فقرات الظهر كانت حدبة وان وقعت في المفصل الوركي مطلقا كانت
وجع المفاصل ولا يخلو اما ان يكون مع دلايل الحرارة او دلايل البرودة
فان كان مع دلايل الحرارة فالعلاج فصد القيفال وسقي طبيخ الاهليلج الاسود والاصفر
والسورنجان والسنا والشاهترج وحب قوقايا تلطيف الغذاء والا
حتراز عن الجماع والغذاء المزورات بالحمص وان كان مع دلايل
البرودة فالعلاج القي في كل اسبوع مرتين بعد الطعام لقطع البلغم
ثم سقي حب الاصطمخيقون ثم استعمال حقنة حادة والغذاء ماء الحمص

الناسور قروح غايرة
تحدث في المقعدة عند
طرف المعا تسيل منها
صديد

بدهن اللوز الفصل التاسع في الدوالي وداء الفيل اما الدوالي
فهو عروق غلاظ ملتوية في الساق سببه دم سوداوي ينصب اليها
علاجها ان يبط ويفصد الباسليق ثم اسهال الطبيعة باخراج السوداء
واما داء الفيل فهو علة يعظم في العضو ويغلظ بسبب مادة غليظة تنصب
في الرجل وعلاجه الفصد مرة بعد اخرى ثم اسهال الطبيعة بحب السود كل
مرات متوالية ويلطف الغذاء

المقالة التاسعة في العلل الظاهرة في ظاهر البدن والحميات وهي تشتمل على فصول

الفصل الاول في السعفة وسببها انصباب المادة
الرطبة في ظاهر الجسد وعلاجها الفصد وتنقية البدن بالهليلج
والافتيمون واصلاح الغذاء ويطلى الموضع بدهن الجوز والشمع و
الغذاء الخبز الابيض واللحم الخفيف الفصل الثاني في البهق و
الجذام اما البهق فعلاجه القي بعصير الفجل والسكنجبين وان لم يكشف
فيسقى شربة من اللوغاذيا او من ايارج جالينوس ويلطف غذاؤه واما
الجذام فعلاجه الاسهال باخراج سوداء مرة بعد اخرى ويطلى جسده كل
ليلة شربا والافاعي منقوعا في الشراب ويسقى اللبن الكثير ويسعط كل يوم

بدهن البنفسج ودهن القرع والغذاء الاسفيذباجات الفصل
الثالث في الحكة والجرب ان كانا مع دلائل الدم فالعلاج الفصد
ثم اسهال الطبيعة بحب الصبر والاهليلج الاصفر والورد والمصطكى الرومي
والغذاء الخبز الابيض واللحم الخفيف وتجتنب الكامخ والغراب
ويكثر الحمام بعد التنقية الفصل الرابع في الشرى والحصف اما
الشرى فعلاجه طبيخ الاهليلج الاصفر واما الحصف فسببه ملوحة
العرق مع قلة الاغتسال وتحليله لكثرة الهواء الحار فعلاجه ان
يسهل الصفراء ويلزم المواضع البارد ويطلى الموضع ببزر البطيخ المقشر
المسحوق مع الماورد الفصل الخامس في الحصبة والجدري والثؤلول اما
الحصبة والجدري فعلاجها سقي ماء الشعير بالسكر وماء الرمان ولا
بدهن الورد ويسقى الشعير الماء البارد والجلاب ويسقى بعد تلين الطبيعة
ماء الشعير بالطباشير المحلول ببزر الخاص لرماء عنب الثعلب بالسكر
واما الثآليل فعلاجها طبيخ الافتيمون مع سقي اللوغاذيا او ايارج روفس
الفصل السادس في الاورام اذا لم يكن الورم في عضو يجاور الاعضاء
الرئيسة فيجب ان يبدا في علاجها بالرادعات ثم يتدرج في علاجها

خلط الخلاط الى وقت الوقوف ثم نقتصر على الحلاوات عند الاختلاط
واما الورم فاما دموي او صفراوي او سوداوي او بلغمي اما الدموي
فعلامته حمرة وحرارة الملمس وحمرة اللون والضربان واما الصفراوي
فعلامته حرقة وزيادة حرارة الملمس وعلاج النوعين الفصد ثم الاسهال بطبيخ
الاهليلج وبماء الفواكه ان كان في البدن اخلاط غليظة ثم يطلى الموضع
بالاطلية المبردة وان كان سوداويا فعلامته صلابة الموضع وبرودة الملمس
وسواد اللون وعلاجه الاسهال بما يخرج السوداء وان كان بلغميا
فعلامته ان يكون رخوا حتى يدخل فيه الاصبع ويكون ابيض بارد الملمس
وعلاجه اسهال الطبيعة بما يخرج البلغم **الفصل السابع في السرطان**
والخنازير اما السرطان فهو ورم صلب له اصول كثيرة وعلاجه
الفصد من الاكحل والاسهال المتواتر بطبيخ الافتيمون واجتناب الاغذية
المولدة للسوداء كالعدس والباذنجان والعدس ولحوم الابل
والدجاج والشراب واما الخنازير فسببها سوء الهضم والتخمة و
علاجها تقليل الغذاء وترك العشاء وتعديل مزاج الماء ثم اسهال الطبيعة
بما يخرج البلغم واصلاح مزاج الدماغ بالمعاجين المقوية وطلي عضو

لتجري به

لتجري به الى المثانة واما المثانة فهي مركبة من جسم عصباني
مضاعف ومن عروق وشريانات وموضعها بين العانة والدبر
ومنفعتها جمع البول واخراجه واما الانثيان فكل واحد منهما
مركب من لحم ابيض دسم ومن عروق وشريانات ومنفعتها انضاج
المني واما القضيب فهو جسم مركب من لحم قليل وعصب وعروق و
شريانات كثيرة وله حس كثير ومنفعته ظاهرة واما الرحم فهو
جسم عصباني موضعه ما بين المثانة والمعاء المستقيم والسرة وله
عنق طويل ينتهي الى الفرج وفي اصله الانثيان ومنفعته قبول الحبل

المقالة الثالثة في احوال بدن الانسان واسبابها

والعلامات الدالة عليها وهي تشتمل على خمسة فصول **الفصل
الاول في الصحة** والمرض الصحة حالة للبدن تجري بها
افعاله على المجرى الطبيعي والمرض حالة للبدن خارجة عن المجرى
الطبيعي بها ينال الافعال الضرر بلا واسطة والمرض ينقسم الى
المفرد والى المركب اما المفرد فله اقسام سوء المزاج ومرض
التركيب وتفرق الاتصال اما سوء المزاج فينقسم الى مادي وساذج

الافعال

اما المادى فهو ان يكون بسبب خلط له كيفية فيتكيف البدن
بتلك الكيفية مثل حرارة غالبة سببها وجود الصفراء واما الساذج
فهو الذى لا يكون كذلك مثل برودة المثلوج وحرارة المدقوق و
اما مرض التركيب فينقسم الى مرض الخلقة ومرض المقدار ومرض
العدد ومرض الوضع اما مرض الخلقة فهو اما مرض الشكل مثل
اعوجاج المستقيم واستقامة المعوج او مرض المجارى والاوعية
بان تتسع او تضيق او تنسد او مرض الصفائح بان تخشن او تملس واما
مرض المقدار فهو ان يعظم العضو اكثر مما ينبغى او يصغر واما
مرض العدد فهو ان يزيد زيادة اما طبيعية كالاصبع الزايد او
خارجة عن الطبيعية كالثؤلول او ينقص اما عضو كنقصان يد او
اصبع او غير عضو كنقصان البلاهية واما مرض الوضع مثل فساد
الموضع لمقاربته او مباعدته عضوا اخر لا على ما ينبغى واما تفرق الاتصال
فقد يكون في الاعضاء المفردة مثل كسر العظم وقد يكون في الاعضاء
الآلية مثل قطع الاصبع واما المرض المركب فهو مرض حصل من جملة
امراض اخر مثل الاورام والبثور فانها سوء مزاج مادى وتفرق اتصال

اخرى

٢٢

وزيادة في المقدار وكل مرض ينتهى الى الصحة فله ازمان اربعة
الابتداء وهو الزمان الذى يظهر فيه المرض ولا يستبان فيه تزيد
والتزيد وهو الوقت الذى يستبان فيه اشتداده كل وقت بعد
وقت ووقت الانتهاء وهو الوقت الذى يقف فيه المرض على حالة
واحدة ووقت الانحطاط وهو الوقت الذى يظهر فيه انتقاصه
الفصل الثانى في الاسباب الضرورية المغيرة لاحوال بدن
الانسان والحافظة لها وهى ستة اقسام الاول الهواء المحيط
بالابدان للحاجة اليه لتروح القلب وتعديل الروح التى
فيه ويختلف حال الهواء بسبب اختلاف الفصول والنواحى والرياح
ومجاورة الجبال والبحار والتربة اما الفصول فالربيع معتدل
والصيف حار يابس والخريف بارد يابس والشتاء بارد رطب
واما النواحى والرياح فان الجنوب وناحيتها تسخن وترطب والشمال
وناحيتها تبرد وتجفف والصباء والدبور وناحيتهما قريبان
من الاعتدال واما مجاورة الجبال والبحار فان الجبل متى كان في
ناحية الجنوب كان هواء البلد بارد ومتى كان في ناحية الشمال كان

ومتى كان البحر في ناحية الجنوب كان هوآء البلد اسخن ومتى كان
في ناحية الشمال كان البلد ابرد واما التربة فان الصخرية ايبس و
الطينية ارطب القسم الثاني في الماكول والمشروب اعلم ان
ما سوى المآء من الاشيآء التي ترد على البدن ويجرى بينهما فعل و
انفعال ينقسم الى غذآء مطلق ودوآء معتدل وغذآء دوائي ودوآء
مطلق ودوآء سمي وسم مطلق اما الغذآء المطلق فهو الذي يتغير
عن البدن ولا يغيره ويتشبه به واما الدوآء المعتدل فهو الذي
يتغير عن البدن ولا يغيره ولا يتشبه به واما الغذآء الدوائي
فهو الذي يتغير عن البدن ويغيره ويكون اخر شانه تغيير البدن و
يتشبه به واما الدوآء المطلق فهو الذي يتغير عن البدن ويغيره
ويكون اخر شانه تغيير البدن من غير ان يتشبه به واما الدوآء
السمي فهو الذي يتغير عن البدن ويغيره ويكون اخر شانه افساد
البدن واما السم المطلق فهو الذي لا يتغير عن البدن ويفسده
واما الادوية فدرجاتها اربعة الدرجة الاولى ان يكون فعل
المتناول بكيفيته فعلا غير محسوس مثلا ان يسخن او يبرد تسخينا

او تبريدا لا يحس به الدرجة الثانية ان يكون الفعل اقوى من ذلك
لكن لا يبلغ ان يضر بالافعال اضرارا بينا الدرجة الثالثة ان يكون
فعلها يوجب للناس ضررا بينا ولكن لا يبلغ الى ان يهلكه او يفسد
الدرجة الرابعة ان يكون بحيث يبلغ ان يهلك البدن او يفسد و
هذه خاصية للادوية السمية واما الغذاء فينقسم الى لطيف وهو
الذي يتولد منه دم رقيق والى كثيف وهو الذي يتولد منه دم غليظ
وكل واحد منهما ينقسم الى كثير الغذآء والى قليل الغذاء اما كثير
الغذآء وهو الذي يستحيل اكثره الى الدم والى قليل الغذاء وهو الذي
يخالفه وكل واحد منهما ينقسم الى حسن الكيموس وهو الذي يتولد
منه دم صالح والى ردي الكيموس وهو الذي يخالفه مثال اللطيف
الكثير الغذاء الحسن الكيموس كصفرة البيض والشراب ومثال
الكثيف القليل الغذاء الردي الكيموس كالقديد والباذنجان واما
الماء فهو لا يغذو بل ينفذ رقيق الطعام وافضل المياه مياه العيون
وافضلها ما كانت تربته طينية عذبة وكان مجراها نحو المشرق ومنبعها بعيدا
ومسيلها من اعلى الى اسفل وكانت مكشوفة للشمس وافضل المياه مياه المطر

لانها حادة عن الحرارة قوية [illegible] ولذلك خرقت الارض [illegible]

ما الجسم في النقرة المغربية وضربة الشمال والصبا، ووقعت عليه
الشمس وما كان اعذب من المياه فهو ردي والمطبوخ افضل من غيره
لقلة نفخه وسرعة انحداره. القسم الثالث في النوم واليقظة
اما النوم فيبرد الظاهر ويسخن الباطن ويرطب ان قصر ويبرد ان طال
واليقظة بضد ذلك. القسم الرابع الحركة والسكون اما الحركة
فتسخن واما السكون فيبرد وحركة الجماع تجفف وتنقص الحرارة الغريزية
فتبرد. القسم الخامس الاستفراغ والاحتباس اما الاحتباس فانما
يكون لشدة الماسكة او ضعف الهاضمة او الدافعة او ضيق المجاري
او السدد او غلظ المادة او كثرتها او لزوجتها او فقدان الاحساس او
انصراف الطبيعة الى جهة اخرى. القسم السادس الاحداث
النفسانية فمنها ما يحرك الحرارة الى خارج البدن اما دفعة كالغضب
او قليلا قليلا كاللذة ومنها ما يحرك الحرارة الى داخل البدن اما دفعة
كالخوف واما قليلا قليلا كالحزن ومنها ما يحرك الحرارة مرة الى داخل
واخرى الى الخارج كالخجل فانه [بین الغضب] مع الخوف. الفصل الثاني في الاسباب
المرضية وتنقسم الى ثلثة اقسام بادية وسابقة وواصلة فالبادية هي

كالهم والغم والعشق

الامراض بیان کردن

التي لا تكون خلطيا او مزاجيا او تركيبيا بل يكون اثرا من الامور
الخارجية مثل الهواء الحار او من الامور النفسانية كالغضب و
السابقة هي الاسباب البدنية التي تكون بينها وبين المرض واسطة
والواصلة هي اسباب لا يكون بينها وبين المرض واسطة مثال البادية
اسخان ما يولد الدم ومثال السابقة الامتلاء الحمي ومثال الواصلة
العفونة التي يلزمها الحمى وهذه الاسباب اما ان تحدث منها سوء
المزاج او مرض التركيب وتفرق الاتصال فاسباب سوء المزاج
فنقول ان اسباب المرض الحار خمسة حركة مجاوزة للاعتدال اما
نفسانية كالغضب او بدنية كالمبالغة في الرياضة وملاقاة حرارة
بالفعل وملاقاة حرارة بالقوة وتكاثف المسام والعفونة
واسباب المرض البارد ثمانية ملاقاة برودة بالفعل وملاقاة
برودة بالقوة وقلة الاكل في الغاية والافراط والتكاثف المفرط
والحركة المفرطة والسكون المفرط وشدة انفتاح
المسام. واسباب المرض اليابس اربعة ملاقاة يابس بالفعل او
يابس بالقوة او قلة الاكل او الحركة المفرطة واسباب المرض

الرطب اربعة علامات مرطب بالفعل ومرطب بالقوة وكثرة
الاكل والسكون المفرط ولنتكلم في اسباب مرض التركيب اما
اسباب فساد الشكل فهو اما قصور القوة المصورة او المغيرة
او اشياء تقع عند الخروج اذا لم يكن الخروج طبيعيا او اشياء
تقع عند قمط الطفل او اشياء تقع من خارج كسقطة او ضربة
او المبادرة الى الحركة قبل تصلب الاعضاء فاما اسباب اتساع
المجاري فهي اما ضعف الماسكة او حركة قوية من الدافعة او ادوية
مفتحة او مرخية واما اسباب ضيق المجاري فاشتداد هذه
واما اسباب السدد فهي اما وقوع شيء في المجاري او التحام المنفذ
بسبب اندمال قرحة او انطباق المجرى لمجاورة ورم ضاغط او
لقبض برد شديد او لشدة يبس او لشدة قوة الماسكة واما
اسباب الخشونة فقد يكون من داخل كالمادة الحادة وقد يكون
من خارج كالدخان والغبار واما اسباب الملاسة فقد تكون
خلط لزج من داخل وقد تكون من خارج مثل الشمع المذاب بالدهن
واما اسباب زيادة المقدار او العدد فكثرة المادة اما الطبيعية

او الرديئة او شدة القوة الجاذبة واما اسباب نقصان العدد
فنقصان المادة او خطاء القوة المصورة واما اسباب فساد
الوضع ومقاربته عضوا آخر او مباعدته فهي اما مادة مشنجة او
مرخية او اثر قرحة او جفاف خلطا كالبلى وتجرد او حركة مفرطة
واما تفرق الاتصال فهي اما من داخل مثل خلط اكال او محرق او
لاذع او صادع او امتلاء متمدد واما من خارج كالقطع بالسيف
والمد بالحبل والاحراق بالنار وما اشبه ذلك الفصل الرابع في
العلامات الدالة على احوال بدن الانسان من جهة المزاج وهي
على اقسام منها الملمس فان انفعل اللامس عنه بالتسخين في
البلاد المعتدلة الهواء دل على الحرارة وان انفعل عنه بالتبريد
دل على البرودة فان استلانه دل على الرطوبة وان استصلبه دل على
اليبوسة وان لم ينفعل منه دل على الاعتدال ومنها اللحم والشحم
فان اللحم الاحمر ان كان كثيرا دل على الحرارة والرطوبة ويكون
هناك تلزز وان كان يسيرا وليس هناك شحم كثير دل على اليبس والحرارة
واما الشحم والسمن فيدلان على البرودة والرطوبة فيكون هناك مع رقة

اسباب

المعتدل

ن

السمن والشحم يدل على الحرارة وكثرة اللحم مع كثرة الشحم يدل على افراط
الرطوبة ومنها احوال الشعر فسرعة نباته يدل على اليبس وان افرط
في السرعة دل على الحرارة واليبس وكثرته تدل على الحرارة وقلته
تدل على الرطوبة وغلظه يدل على كثرة الدخانية ودقته تدل على
قلتها وجعودته على الحرارة واليبس وسواده يدل على الحر و
سبوطته تدل على البرد وشقرته وحمرته على القرب من الاعتدال
وبياضه تدل اما على البرودة والرطوبة واما على اليبس ومنها لون
البدن فبياضه يدل على قلة الحرارة وكمودته تدل على كثرتها و
صفرته وشقرته تدلان على افراط الحرارة وسواده على افراط الحرارة
واللون الباذنجاني يدل على البرودة واليبوسة والجصي على البرودة
والرصاصي على البرودة واليبوسة **الفصل الخامس في العلامات**
الدالة على احوال البدن من جهة الاخلاط اما غلبة الدم فيدل
عليها ثقل الراس والتمطي والتثاوب والنعاس وكدورة الحواس والبلادة
وحلاوة الفم وحمرة اللون واللسان وظهور الدماميل والبثور
وسيلان الدم من المواضع السهلة الانصداع واما غلبة البلغم فيدل

تدل

عليها بياض اللون والترهل ولين الملمس وبرودته وكثرة الريق وقلة العطش
الا اذا خالط الصفراء وضعف الهضم والجشاء الحامض وكثرة النوم
والبلادة واما غلبة الصفراء فيدل عليها صفرة اللون والعين
ومرارة الفم وخشونة اللسان ويبس الفم والمنخرين وشدة
العطش وضعف شهوة الطعام والغثيان والقشعريرة واما غلبة
السوداء فيدل عليها قحل البدن وكمودته وسواد الدم وغلظه
وزيادة الفكر ولذع المعدة والشهوة الكاذبة والبول الكدر
والاسود والاحمر الغليظ الكدر ولون البدن اسود وازب
المقالة الرابعة في النبض والتنفس وهي تشتمل على فصول
الفصل الاول في البسائط من النبض فنقول اولا ان النبض
حركة من اوعية الروح مؤلفة من انبساط وانقباض لترويح الروح
بالنسيم واخراج فضلات الدخانية وكل نبضة فهي مركبة من حركتين
وسكونين لان كل نبض مركب من انبساط وانقباض ولا بد من السكون
بين كل حركتين متضادتين والاجناس التي تعرف منها حال النبض عشرة
الجنس الاول في المأخوذ من مقدار الانبساط طولا وعرضا وعمقا و

بما يليه قسمة الاول الطويل وهو الذي يحس اجزاؤه في الطول
اكثر من المعتدل وسببه كثرة الحرارة والثاني القصير وهو ما
يقابله وسببه قلة الحرارة والثالث المعتدل بينهما ويدل على اعتدال
الحرارة والبرودة والرابع العريض وهو الذي يأخذ من عرض الا
صابع اكثر مما يأخذ المعتدل ويدل على زيادة الرطوبة والخامس
الضيق وهو ما يقابله ويدل على قلة الرطوبة والسادس المعتدل بينهما
ويدل على اعتدال حال البدن في الرطوبة واليبوسة والسابع الشاهق
وهو الذي يحس اجزاؤه في الارتفاع اكثر من المعتدل ويدل على زيادة
الحرارة والثامن المنخفض وهو ما يقابله ويدل على قلة الحرارة و
التاسع المعتدل ويدل على الاعتدال بينهما الجنس الثاني المأخوذ من
كيفية قرع الاصابع وينقسم الى القوي والضعيف والمعتدل بينهما
فالقوي هو الذي يقرع الانامل قرعا قويا بحيث يبلغ الى عمقه
ويدل على شدة القوة الحيوانية والضعيف هو المخالف له ويدل
على ضعف القوة الحيوانية والمعتدل هو المتوسط بينهما ويدل على
توسط القوة الحيوانية الجنس الثالث المأخوذ من زمان الحركة و

حمى حرارة غريبة تشتعل في القلب وتنتشر
بتوسط الشرايين الى جميع البدن

العليل بالمحللات والمنضجات الفصل الثامن في الحميات
الحمى اما ان يكون قصير الزمان او طويل الزمان فان كانت قصيرة الزمان
فهي حمى يوم وان كانت طويلة الزمان فاما ان يكون عادية او لم يكن
عادية فان لم يكن عادية فهي حمى الدق التي تعرض في الاعضاء
الاصلية فان كانت عادية فالغالب لا تخلو اما ان يكون داخلة
العروق او خارجة العروق فان كانت داخلة العروق فتنقسم الى
دموية وصفراوية وسوداوية وبلغمية وان كانت خارجة العروق
فتنقسم الى صفراوية وسوداوية وبلغمية واما حمى اليوم فهي التي تحدث
من الجلوس في الشمس ايام الصيف او من اكل الاغذية الحارة او من الغضب
الشديد والتعب وعلاجها الاشربة البارد والربوب البارزة الممزوجة
بالماء المبرد بالثلج وينبغي ان يدخل الحمام بعد زوال الحمى ويغتسل بالماء
الفاتر ويلطف غذاؤه يوما او يومين واما حمى الدم في المطبقة و
حدوثها اما من عفونة الدم واما من كثرته وغليانه وعلاجها
الفصد واخراج الدم الكثير وتبريد المزاج بماء الرمان الحامض مع
السكر اليسير وبماء الشعير مع الرمان الحامض وان كانت الطبيعة يابسة

فيسقى ماء الاجاص والعناب والتمر هندي والطبرزد والغذاء مزورة
الماش مع القرع بدهن اللوز وان كانت الطبيعة معتدلة فالغذاء
العدسية الحامضة بماء الحصرم بدهن اللوز واما حمى الصفراء داخل
العروق فهي المحرقة وعلاجها الفصد واخراج الدم بقدر الحاجة
واسهال الطبيعة بماء الاجاص والتمر الهندي والشيرخشت ويلزم العليل
اقراص الكافور سحرا وماء الشعير مع طلوع الشمس واما حمى الصفراء خارجة
العروق فينقسم الى خالصة وغير خالصة اما الخالصة فهي التي لا يزيد
مدة نوبتها على اثني عشر ساعة وهي شطر الغب وعلاج النوعين الفصد
والقي في وقت النوبة بالماء الفاتر والسكنجبين واسهال الطبيعة
بماء الفواكه والتمر الهندي والخيارشنبر كما ذكر وفي يوم الراحة
يعطى ماء الشعير غدوة وعشية واما حمى البلغم داخلة العروق
فعلاجها الفصد ثم الطبيعة بما يخرج البلغم والغذاء ماء الشعير
واما حمى البلغم خارجة العروق فعلاجها تنقية المعدة بالقي
والسكنجبين البزوري واكل الجلنجبين والغذاء ماء الشعير وماء الحمص
بدهن اللوز واما حمى السوداء خارجة العروق وداخلها فهي الربع

فيجب ان يراعى فيها حفظ القوة ليبلغ المنتهى فانها من الامراض المزمنة
وما لم يظهر علامات النضج غذ المريض بالفراريج ويسقى يوم النوبة
السكنجبين بالماء الفاتر ويمنع المريض من الغذاء قبل النوبة واذا
بدا آثار النضج وجب ان يسقى طبيخ الاهليلج الاسود الهندي مع الخيار
والترنجبين ويجب ان يكون الغذاء مصروفة الى دراريج بماء الكزبرة
والرازيانج واذا انقضت مدة الحمى فيلزم العليل جنب الطافت و
تطعم الفراريج واما حمى المركبة متى اختلفت ادوارها واختلف احوال
المحموم حتى يكون يوما اصلح ويوما افسد واختلطت العلامات
والدلائل فعلاجها اختلاف الادوية بحسب الاعراض الظاهرة واما
حمى الدق فمن اسبابها ان تحدث عقيب حميات متطاولة وعلاماتها
ذوبان اللحم وسقوط القوة ودقة الصوت وغور العينين وحمرة
الوجنتين عند الاكل وعلاجها ان يلزم العليل ماء الشعير ودخول
الحمام كل يوم والسكون في الهواء البارد الرطب والجلوس في الماء الفاتر
والتمريخ بدهن البنفسج ويوضع على صدره دائما خرق مبلولة بالماء ورد
الذي جعل فيه الصندل والكافور مبردا بالثلج والغذاء السمك الطري

والكعك والحنا والقطايف ولخضها الحاجات اخرى تعملوا من عرقته هذا
الكتاب

المقالة العاشرة في قوى الاطعمة و الاشربة المالوفة وتشتمل على فصول

الفصل الاول في الحبوب الحنطة حارة رطبة في الدرجة الاولى الشعير بارد
رطب في الدرجة الاولى وهو اقل غذاء من الحنطة الجاورس بارد
في الدرجة الاولى يابس في الثالثة الحمص حار رطب في الدرجة
الثانية والباقلى بارد يابس في الدرجة الحلبة حارة في الدرجة
الثانية يابسة في الاولى والماش بارد رطب في الدرجة الاولى
اللوبيا حار رطب في الاولى الارز معتدل في اليبوسة وقابض في
الدرجة السمسم حار لين في الدرجة الاولى العدس بارد يابس في الثانية
وقيل حلو الخشخاش بارد في الدرجة الاولى يابس في الثانية
بزر الكتان حار يابس الشهدانج حار يابس في الثانية **الفصل
الثاني** في اللحم والبيض لحم الغنم حار رطب خلا التيس فانه بارد
يابس لحم البقر بارد يابس لحم العجل معتدل لحم الحيوان البري احر
وايبس من لحم الحيوان الاهلي لحم العصافير حار يابس لحم الطير المائي

ابرد والطف من لحوم غيره من الطيور والبطي الطري بارد رطب سريع الا
نهضام واما البيض فصفرة بيض الدجاج حار وبياضه بارد
وكل بيض فقوته تناسب قوة ما يبيضه **الفصل الثالث** في اللبنيات
الالبان كلها باردة رطبة الا لبن البقر ابردها واطيب من البان
الغنم السمن حار لين الزبد اقل حرارة من اللبن الطري بارد رطب والجبن
بارد يابس **الفصل الرابع** في البقول الكراث حار يابس البصل
حار رطب الثوم حار يابس الخس بارد رطب الاسفاناخ معتدل
الحرارة والبرودة الكرفس حار يابس الطرخون والنعنع حاران يابسان
السلق بارد رطب الكزبرة باردة رطبة الجرجير حار يابس
الباذروج حار رطب الشبت حار يابس الهندباء باردة يابسة
وورق حب الرشاد والفجل حاران يابسان القرع بارد لين الفرخ
بارد لين القودج حار يابس الحماض بارد يابس الكشوث حار يابس في
البقلة الحمقاء باردة رطبة اللبلاب البري بارد رطب والخرشف
منه حار يابس الباذنجان حار يابس بطيء الانهضام اما اصول البقول
السلق حار رطب ينفع السدد الفجل حار يابس بطيء الانهضام

والشلجم حار رطب سريع الانهضام **الفصل الخامس** في الفواكه
اما الرطبة فالعنب حار رطب سهل للطبيعة التين حار رطب الجوز
حار رطب الرمان الحلو معتدل الحرارة والرطوبة والحامض بارد يابس
العناب حار رطب يسكن الدم الخوخ بارد رطب الكمثرى والسفرجل
باردان يابسان مقويان للمعدة الاجاص بارد رطب ملين للطبيعة
المشمش بارد رطب التفاح بارد يابس مقو للقلب البطيخ الحلو حار
رطب وغير الحلو بارد رطب التوت الاسود الحلو حار لين و
الابيض معتدل الحر والقثا والخيار باردان رطبان واما الفواكه
اليابسة فالعناب معتدل الحر الفستق حار معتدل اللوز حار
لين عنداله البندق معتدل الحرارة الجوز حار يابس الخوخ معتدل الحرارة
يابس المشمش الحلو معتدل الحرارة والحامض بارد الفستق حار لين الزبيب
حار لين الزيتون الاسود حار يابس والابيض بارد يابس **الفصل السادس**
في الرياحين الورد بارد قابض السوسن حار يابس الابيض بارد يابس
النرجس حار لين البنفسج بارد لين المرزنجوش حار يابس النمام حار يابس
النسرين وان صفرم مايلان الى الحرارة واليبوسة الخزامى حار

يابس الفلنجمشك حار يابس الخيري معتدل الحر اللفاح بارد
مخدر الجلنار معتدل الحر الياسمين الاصفر حار يابس والابيض معتدل
الآس بارد قابض البادرنج حار يابس الكافور بارد يابس **الفصل**
السابع في الادهان دهن الكل معتدل الحر واليبس دهن الجوز حار
يابس دهن اللوز معتدل الحر واللين دهن بزر الكتان حار يابس دهن
الزيت بارد يابس دهن الورد بارد يابس لين دهن البنفسج معتدل
الحر والرطب دهن الياسمين والنسرين حاران يابسان دهن الخلاف
معتدل الحر والبرد دهن الخشخاش بارد مخدر دهن الشهدانج حار
يابس دهن الخردل حار يابس دهن الفستق حار لين دهن النيلوفر بارد
دهن المرزنجوش حار يابس دهن السوسن حار يابس دهن النرجس حار
لين **الفصل الثامن** في الطيب المسك قوي الحرارة واليبوسة
العنبر لين حار وبسا منه العود الهندي معتدل الحرارة
يابس الكافور بارد يابس ... وهو مركب من جوهرين احدهما بارد
والاخر يابس الصندل معتدل البرد الزعفران حار يابس القسط
حار يابس القرنفل حار لين جوز بوا حار لين السك بارد يابس السنبل

والكحل دهن البيلسم ...

معتدل الحر مايل الشيبا نحاس لين القاقلجان لينة الفصل
التاسع في التوابل الكزبرة اليابسة معتدلة في الحر واليبس الكمون
والزعفران والسعتر والكرويا والنانخواه والشونيز والفلفل
والدارصيني والزنجبيل والخولنجان والاقحوان حار يابسة للزكام ل
حار يابس منقي للبلغم السماق والمصطكي والترنجبين بارد يابسة
الفصل العاشر في الرواصين الخل بارد يابس المري حار يابس الثوم
المربى بالخل معين على الهضم مطفئ للحرارة وكذا البصل المربى بالخل
العتيق حار لطيف مدر للبول انشراحا نحار غليظ الفصل الحادي عشر
في الانبذة والاشربة والربوب اما الانبذة فنبيذ العنب حار
رطب لطيف العتيق حار يابس نبيذ الزبيب معتدل الحر والرطوبة
نفاخ نبيذ التمر والدبس حار لين واما الاشربة والربوب فالسكنجبين
السكري الساذج بارد نافع للمعدة ناقص للبلغم منها السكنجبين الممزوج
بالاصول والبزوري اكثر حرارة نافع للمعدة شراب البنفسج معتدل
في الحر والبرد رب السفرجل والتفاح باردان عاقلان للبطن رب
الحصرم بارد مسكن للعطش رب الرمان بارد جيد للمعدة مسكن

للغثي رب التوت بارد مطلق للطبيعة جيد للحرارة الفصل الثاني
عشر في الاشربة الجلنجبين السكري مقو للمعدة ومسخن لها العسلي
اقوى حرارة البنفسج المربى معتدل الحر والبرد ملين للبطن الزنجبيل
المربى مسخن للمعدة الاهليلج الكابلي المربى بالعسل مقو للمعدة حافظ
للشباب السفرجل والتفاح المربيان مقويان للمعدة حاران حابسان
للاسهال الصفراوي والاترج المربى مسخن للمعدة الفصل الثالث عشر
في احوال الطبيخ اما الاسفيدباجات فمرطبة والقليات مجففة
والمركب منهما مثل الزيرباج معتدلة واللبنيات باردة المتخذ من الماء
المعتصر كالمصوص مثل الرمان والسماق والتفاح فهو مثل عصاراتها
واما الحلواء فالعسل معين على الهضم والجوزينق غليظ مولد للسدد

تم المختصر بحمد الله وحسن توفيقه
والحمد لله رب العالمين
في اواخر رجب
لعشر [illegible]
سنة
[illegible]

شیخ لبھاری

روزکی چند در جهان بودم
واندرین خاک باد پیمودم
خرد را بطبع کردم مجو
با خرد را بطبع بستودم
آخر الامر چون بر آمد کار
رفتم و تخم کشته بدرودم
کوهسم باوشه بکوهر خویش
مر اون خستکی براسودم
کس نداند که من کجا رفتم
من ندانم که من کجا بودم

مرالقسمة وزبان ۲ وجود مسعود
وقفت
بدست اودم اندر شدن
نخواهم
بزرکی وزبان
شکست
وزبیر وونان بعد ادس
وطاعت وکوشه عافیت
شعی الهای لعالی الطلب

فرلغ رشتی از اندان ملکزدان جندان
داقاب سخاوت بدل شود بسها
نیزیبی دوامش کی الا الجلال باش
جانک دار دولت لنی زدست زها
جوان دو قسم نکوهیت خصلتی امد
بهصیرتا ذوب فضل واهل نهی
بدراعبه وشطدا درجمیع اود
بدان دلیل که خیر الامور اوسطها

دوره دولت این امروز عکس است
که دل از دو طرب بستی خیزد
نه در اهل فضل نصیبی نیست
کو دل ... ز بستی خیزد
هر کس از هنر نصیبی دنیست
هر سیلی مراد جبین نهاد
شیخ اسلام و جهت ... بشین
والک دانش و با فضل است
مستی خیزد
ارزومندان کیست
عجب عمر ... عمد
اندرین دوره کار فضل و هنر
بی‌است اکران خرج عمد
هر که حاصل کرد ... اش انست
ای دو درس علم انفع نیز وجود
صد جفا دیدم از علم
... بهوی علم اندکی وجود
که یاد ز ... نام ... اندکی وجود

عفی الله عنه
افسوس که ایام جوانی بگذشت
... طوی ... دمای بگذشت
واوقات ...
عمری که ازو دمی جهانی ارزد بگذشت
بر بسوک و مکر جهان که دانی

مخدوم مولع و میر شدم
مخدومی زمره مسعود شدم
مخدومی بنان کشمیر شدم
مخدوم یاقوت الوله ... عسر شدم
مخدومی حیله و تدبیر شدم
الود کی بود ولیکن بی ازین
الحکم بهر بادنه میر شدم
ستم بار آتش و اسود شدم
هر اوحالم با جشم ... دهم
خلد صطفی خوبان ... دوی

بلبل در بلبل ... و تنبل زغل ... تا شکل ... ملو شد ... ۲۰۶

سنه معول تا فوق معجون الزلم

معشق مبو بعدن به مثقال

نیم مثقال - نیم مثقال

معجون بادام معجون طلوعی نیم بابونه سعد

یک مثقال نیم مثقال به مثقال دو مثقال

تو لنجان معجون حار تخم ضماس تخم کوفس

یک مثقال دو مثقال نیم مثقال دو مثقال

تخم خربزه کاسنی سنجد بودان زنجبیل

نیم مثقال ۲ مثقال نیم مثقال ۱ م

حب کل شربتی تخم رازیانه تخم کدو جمع ...

نیم مثقال به مثقال ۲ مثقال نیم مثقال

ترنجبین لسان ... اسطوخودوس

سی مثقال ۳ مثقال ... مثقال

روزها دیدیم از دولت مدد ... باز نشد

... انکه ... دو باز نشد

... روزها ... دراز نشد

... دولت ...

... جان ... باز نشد

... آفتاب باز نشد

... جهان مغکن

اگر دندان نباشد نان توان خورد

مصیبت آن بود کز نان نباشد

... ...

مصلح الرس حفظ الصحة

تروق اذا استطعت ادخال مطعم | على مطعم من قبل فعل الهواضم
وكل طعام يعجز السن مضغه | فلا تتعنيه فهو شر المطاعم
فاياك اياك العجوز ووطيها | فما هو الا مثل سم الاراقم
ولا تكثرن وطي الكواعب مسرفا | فاسرافه للمرء اقوى الهوادم
ولا تتعرض للدوا وشرب به | مدى الدهر الا عند احدى العظائم
ولا تحبس الفضلات عند انقضائها | وان كنت بين المرهفات الصوارم
وفي كل اسبوع عليك بقيئة | ففيها امان من ورود البلاغم
وكن شمها كل يوم مرة | وحافظ على هذا العلاج ودائم

للدعى العليل وللمدعى عليه المرض والوكيل الطبيعة والقاضي الطبيب والشاهدان النبض والقارورة ويوم انفصال الحكم البحران

لا ينبغي ان يخرج خلط من البدن قبل النضج فان فعل ذلك كان كمن اخذ الحية من قبل راسها

يجب ان يقدم استفراغ المواد البلغمية في اوائل الربيع لئلا يذوب وينصب الى الاعضاء ضعفة ويؤخر استفراغ السوداوية الى اواخره لئلا تلطف واما الصفراوية ففي اي وقت اختير وان كان جالينوس يرجح تاخر استفراغها والله اعلم

الورد فيه قوة قابضة تحصر وقوة حارة تحلل والمحلل على الحارات والقابضة تدفع وانحلال العادات على هذا الوجه هو بالعطاس وهذا لا يكون الا في الادمغة الرطبة

عرائن نكام فابتلاني ذكرها | بجو ببيع في طلوع وفرح
فما كل التي قد اخفيته دائما | فقد يعتري ذا الزكام الورد

الرمان مربع اصلي وحار في ...
... مزاج اصلي ...

الحقنة ما زيل الوجع لانه يذهب بحرق الحشوا اما بنوط التبريد او بسمية فمضادة لقوة ذلك الحشو ٥

الاستفراغ باليد يوجب الغم ويضعف الاحشا ويزيد الشهوة.

ما رعيها وذلو معتدل باستداد ... والضابط في العلاج ودفع للغم وتقوية المنظور ... سفرها معتدل ٥

التنوير للاستاد ابي منصور الحسن بن نوح المعروف بالقمري رحمه الله عليه

وكم من اكلة منعت اخاها بلذة ساعة اكلات دهر

يوخذ المنظل الرطب ويشق في المراد ويل بها سافل البطن ويبقى من ساعة جيدة فانه يسهل اسهالا جيدا وكذلك اذا وضع تحت القدمين في الحمام وصبر عليه ساعة آخر يوخذ ما هو داخل الاهليلج ... فيكل بعضه سنبل يطبخ في الماء ويصفى ويحل فيه سقمونيا ويسقى به بعد الكرم فيكون عنها مسهلا وقيل الغرضي آخر يوخذ لبن الالاعيه ويسقط على اللبن الحليب في ... اياما ... حتى يطلع ويذبل ويجفف ويرفع ويوكل منها ثلث حبات فيسهل برفق آخر ينقع بزر الخطمي في الماء ثلثة ايام ثم يزرع فيكون بطيخه طيب الرايحة فان اريد مسهلا سقي عند بلوغه باء يحل فيه سقمونيا وان اريد مقيا سقي بما نرسي فيه حب الماهودانه وان اريد النفع الاستسقا سقي بما طبخ فيه اسارون وسليخة عيدان البلسان حب البلسان اذخر زاوند سنبل ونحوها ... ودق على ذلك ... مسهل لوز مقشر ينقع دهنا بزر قرع مقشر عشر دراهم ... سقمونيا من كل واحد درهمان كافور نصف درهم سكر طبرزد خمس دراهم يعجن بماء الورد ويحشى به جفون قطايف ويعمل منها قطيفة ويعمل ... بجلاب ودهن لوز ٥

الطعام الحار بالفعل جدا يرخي المعدة ويسقط الشهوة ويصعد الى الراس بخارا كثيرا وشر ما يكون في الصيف والبارد بالفعل ... وشر ما يكون في الشتاء ولذلك يستحب البارد في الصيف والحار في الشتاء

بسم الله الرحمن الرحيم • رب وفق • قال ابو منصور الحسن بن نوح
القمري اني لكثرة معرفتي بفضل علم الطب على ساير العلوم ووقوفي على حاجة
كل متخصص في كل وقت وكل مكان اليه وشدة حرص طلابه من الناس في تعلمه لا
ازال متفكرا في جمع ما يقرب البعيد ويسهل المتوغل ليزداد المبتدي به
والشارع فيه قوة وبصيرة وثبات عزيمة على دراسته واستكمال الحفظ منه
فقد احببت في هذا الوقت ان التقط من بطون الكتب وتضاعيف الكنانيش
الفاظا هي عند اهل الصناعة معروفة واجالها لا بد منها في كل يوم ولا توجد
تلك الاشيا الا متفرقة في كتب شتى والطالب على هذا العلم يحتاج في
تحصيلها والوقوف على معانيها الى تكلف شديد ومقاساة تعب كثير واهل
البرم بها ومعاناة النصب في طلبها يحمله على نبذها جانبا والاعراض
عنها فاني افسر كل لفظة منها تفسيرا مجردا من غير ان اذكر اسبابها
وعللها واشرح ايضا ذلك كل شي شرحا كافيا وان لا اعدو مذهب اهل
هذه الصناعة فان كانت اللغة تحتمل غيره فاهل البلدان والاقاليم
مختلفون فانا اجعلها عشرة ابواب واقرن كل لفظة بصورة اختها
في باب افردها لها لئلا يلتبس بعضها ببعض فيعسر وجودها ويبعد متناولها

آ في اسامي العلل الحادثة من الفرق الى القدم • ب في اسامي العلل الحادثة في
سطح البدن • ج في اسامي الحميات وتوابعها • د في اسامي ما في بدن الانسان
من عضو وغيره مما يجري مجراه • ه في اسامي الطبايع ومعاني معانيها من
الالفاظ والحوادث في بدن الانسان و في الاسامي التي تستعمل في العلاجات
ز في اسامي الاطعمة والاشربة ح في اسامي الفاظ القراباذينات ط في
اسامي الاوزان والاكيال • ي في اتخاذ الاشياء التي لا بد منها كل وقت ويحتاج
الى معرفته من ذلك من الله حسن الخير ومن المسلمين الدعا الباب الاول
في اسامي العلل الحادثة من الفرق الى القدم • الصداع وجع الراس كله •
الشقيقة وجع احد شقيه • البيضة صداع يثوب بادوار فيطلع
القلة والخوذة الدوار ان يدور على الانسان ما حوله وانما سكنا
السدر ان يرى اذا قام كانه في ظلمة وضباب • السبات اغراق
الانسان في نوم غير طبيعي فان ترك نام وان حرك وصيح به انتبه •
الشخوص ان يبقى صاحبه مفتوح العين لا يطرف والفرق بينه وبين
السبات تغميض العين وتغميضها السبات السهري ان ينام مرة ويسهر اخرى
السهاد ان لا ينام البتة • السرسام حمى قوية وهذيان واحمرار العين وجفافا

وكراهية الضوء. بطلان الحفظ ان ينسى ما يراه ويسمعه من ساعة ولا يذكر
شيئا. العشق مفرطة شهوانية. الماليخوليا مرض سوداوي يضر بالفكر ويغير
تعطل الافعال السياسية ومن انواعه القطرب والعونة. الكابوس ان
يحس الانسان كأن شيئا ثقيلا وقع عليه. الصرع ان يخر الانسان ويفقد
العقل ويلتوي جزؤه او لونا وتتعوج اعضاؤه وربما انبدا وبال او اجحى او
قذف المني ثم يفيق ويرجع لحاله. ام الصبيان تحدث بالاطفال فتنفث
نفسا منقطعا بعسر وشدة ويكون مع حمى وبلا حمى. السكتة سدة كاملة
بمجاري الروح النفسانية بحيث يزول معها العقل ويبطل الافعال السياسية
فيقع الانسان كالميت لا يتنفس او يتنفس تنفسا خفيا لا يدرك الا بحيلة
او يغط غطيطا وربما ترجع وبطل احد شقيه وبقي الخنق ولم يرجع
الخدر ان يصير العضو مثل النائم لا يحس الاحساس الكامل ان يبطل حركة
العضو ويصير في حال الموات. التشنج انجذاب العضو الى اصله كان يجذب
الى الجانب فتعوج العضو اليه وان تكافا الجذب من الجانبين تقلص العضو
الكزاز تشنج العضو حتى يبقى منتصبا. الامتداد والتمدد التشنج اذا
كان مع حمى حادة. الرعشة حركة العضو من غير ارادة القوة يتعوج

الفم ويميله الى احد الجانبين حتى لا يمكن صاحبه ان يغمض احدى العينين فاذا
نفخ خرجت الريح من احد شقي الفم. الرمد وجع العين. الطرفة
نقطة حمراء تحدث في العين. الظفرة زيادة عصبية تنبت من الماق
الذي يلي الانف فتطول وتنبسط حتى تغطي سواد العين كله. السبل ان تنسج
في العين عروق كثيرة تصير بشبه غشاوة تبلغ الى السواد وتحدث معها الحكة
الجرب في العين يكون في سطح باطن الجفن مع خشونة ووجع وحكاك. الثآليل
حمرة وصلابة تحدثان في الاجفان وتنتثر معها الاشفار. الشعر المنقلب
ان ينبت بعض اشفار العين مايلا الى داخلها فيؤذيها وينخسها. الماء النازل
في العين ان يبطل حاسة البصر قليلا قليلا مع تخيلات تحدث امام
العين. القرح الحادث في العين ان يحمر منها مكان او يحمر كلها ويكون
في مكان واحد فصل تحجر. البياض منها اثر القروح اذا اندمل في الاكثر
الغرب ناصور يحدث في ماق العين. الدمعة سيلان الدموع من العين
بغير ارادة ويسمى الدمعة ايضا. المورسج خروج المقلة وتغالها من مكانها
ويسمى نتوء العين ايضا. الانتشار باتساع الناظر من الجوانب كلها حتى
يلحق بياض العين. الشعيرة ورم مستطيل في الجفن يشبه الشعيرة.

الاذن جسم ركب من عصب وغضروف ... للاصوات والنغمات لاختلاف من الحركات ... ان السمع يكون من هوا ساكن فاذا حدث ... للعمل ... الغريب ... الاذن يحس ... الاصطكاك الواقع

الجسا يبس يحدث في الاجفان فيعسر فتحها وقت النوم. العشا ان لا
يبصر بالليل. الجهر ان لا يبصر بالنهار. العمش ان يبصر بصرا ضعيفا
كما يبصر الخفاش. الطرش بطلان حاسة السمع. الخشم بطلان الشم. الباسور
في الانف نبت من اقصاه فيتعلق في جوفه وربما طال حتى يبدو منه. الرعاف
سيلان الدم من الانف. الضفدع ورم يحدث تحت اللسان. القلاع
بثور وقروح يحدث في سطح جلدة الفم اما بيض او صفر او حمر او سود.
البخر نتن رائحة الفم. الخوانيق ورم يحدث في الحنك واللهاة والبلع
ومن انواعه الذبحة والربة والوزنان. الزكام تحلب الرطوبات من الراس
الى الانف من حر او برد. النزلة تحلبها الى الحلق. الربو انتصاب النفس
وعسر التنفس من قعود. ذات الرية ورمها. ذات الجنب ورم في
الصدر والاضلاع ووجعها ومن انواعها الشوصة والبرسام. السل نفث
القيح مع حمى دقيقة وتناقص اللحم. السعال اضطراب الرية لدفع ما يوذيها.
الخفقان اضطراب القلب لدفع ما يوذيه. الغشي فقدان الحس والحركة
دفعة. الفواق تشنج يعرض في فم المعدة فيضطرب للدفع. الشهوة الكلبية
جوع مفرط لا يشبع صاحبه. العطش ميل مفرط لا يهدا صاحبه. القطا

الاشتياق الى اشياء ردية غير معتادة كالطين والفحم ونحوهما. التهوع
ان تحرص المعدة على قذف شي فلا يمكنها قذفه. الهيضة استفراغ
المواد من اعلى واسفل. الذرب استطلاق البطن. زلق الامعاء
سرعة خروج ما يوكل غير منهضم. المغص وجع الامعاء. السحج قروح
الامعاء. الخلفة اختلاف البطن وانطلاقه. الزحير ان
يشتاق كل ساعة الى البراز فيتزحر ويتعصر فلا يخرج منه شي او
يخرج شيئا شبه مخاطة او زناق مع وجع وتمدد في المقعدة.
القولنج احتباس الطبيعة وشر انواعه يسمى ايلاوس. اليرقان
اصفرار البدن كله اما سواده. الاستسقا اما ورم يجمع البدن
او عظم البطن المفرط. ومن انواعه اللحمي والطبلي والزقي. الحصاة
حجارة تتولد اما في الكلى واما في المثانة. الاسر احتباس البول.
التقطير خروج البول من غير ارادة ومن انواعه سلس البول والدود
البواسير لحمات نابتة على المقعدة يسيل منها الدم وما لم يسل منها
العميان. الناصوريات في اي مكان من البدن يرشح ما صديدا
الفتق ان يعظم الخصيتان وسفلا ومن انواعه القرو والقيلة

عرق النسا وجع يمتد من اعلى الفخذ للخارج الى الكعب. النقرس
ورم ووجع يمتد من اصابع اليدين والرجلين الى الاباط والاربيات
وجع المفاصل الا ان يكون الوجع والورم فيها خاصة. الكزاز
ان يتجذب العصب قليلا قليلا ويسمى الجذبة وريح الافرسة ايضا
الدوالي عروق غلاظ كثيرة ملتوية متفتقة الالتواء شديدة
الخضرة والغلظ يظهر في الساق. داء الفيل ان يعظم الرجل حتى
يفرط جدا ويكمد لونها واذا طالت المدة تحجر. العرق المديني شبه
عرق يمتد من مكان من البدن. الباه اسم الجماع. توتر الذكر
ان يبقى قايما من غير شهوة الجماع. العذيوط الذي يحدث عند
الجماع. اختناق الرحم هو تقلصها من مكانها الى فوق او ميلها
الى احد الجانبين. الرحا رطوبات ورياح غليظة في الرحم وعظمها
لذلك حتى يشبه حال المراة بحال الحبلى.

الباب الثاني

في اسامي العلل الحادثة في سطح البدن. الجرار شبيه النخالة يحدث
في الراس واللحية. وهو الحزازة ايضا. السعفة بثور تحدث في الراس
والوجه منها رطبة متقرحة ومنها يابسة خشكريشة. داء الثعلب

ان يتناثر الشعر حتى يعري مكانه. داء الحية تقشر الجلد مع تناثر
الشعر. القرع بطلان الشعر من الراس من جهة القروح. الصلع
بطلانه لفقدان الغذاء. الكلف كدورة مكمودة تحدثان في الوجه
ويعرض في الاكثر للحبالى. البرش والنمش نقط خضر وحمر وصفر تحدث
في الوجه وساير البدن. البهق نوعان ابيض واسود ليس بشديد
البياض والسواد غير غاير في اللحم. البرص بياض ناصع غاير في اللحم
حتى يبلغ العظم. الجذام علة يتناثر معها الشعر اولا ثم يسقط الا
طراف اطرافا فاطرافا كذلك الى ان يموت العليل. الدم الميت دم يحتقن تحت
الجلد فيخضر ذلك المكان ويسود. الداحس ورم يظهر في اصل الا
ظفار مع حرارة وتلهب يبلغ وجعه الى الابط وربما جلب حمى
الظفر. اسنان الفار تشقق الاظفار. الثولول نوعان منه
رطب لين ومنه صلب يابس وهذا يسمى المسامير. الحصف
حكاك واحتراق يحدثان في ظاهر البدن من كثرة البلغم وملوحته
الصنان نتن الابط. القوبا بثور مجتمعة ويرتفع قليلا اذا حك
ويكون في الاكثر مثل الدوائر. الشرى ان يحمر الجلد كله او اكثره مع حكة

وتلهب ويكون منه نوع يبيض البدن وربما يودي ليلا ويسمى بنات
الليل الماشرا حرارة وتلهب داخل الجلد من غير ان يتقرح او يبرز الى
خارج فان كان مع ورم في ظاهر البدن وكان ما غلا في اللحم يسمى طاعونا
فان ظهرت مع ذلك في ظاهر الجلد بثور صغار واسرعت الى التقرح يسمى
نملة فان انبسط في سطح الجلد واخذ منه مكانا كبيرا بسرعة يسمى نملة
ساعية الجمرة قرحة شبيهة بحرق النار مع ورم شديد بسيد
حول الموضع كله فيطلق عليه النار الفارسي حكة وتلهب شديد لا يطاق
ويحدث معه نفاطات ممتلية ماء رقيقا السرطان ورم صلب
له في البدن اصل وسعيه عروق خضر وفي مجسته سخونة مثل شعلة
نار ملتهبة متشبثة بالاعضاء الاصلية ويكون في الرجال في الامعا والا
حليل والوجه وللنساء في الثدي والرحم ويبتدي كالجمرة فيصير على
الايام مثل البطيخة واذا امتد به الكان يتقرح تقرحا قبيحا الخنازير
غدد صلبة متحجرة وربما كانت عدة ويكون مثل جوز كبير ويكون في الاكثر
في العنق والابط والاربية السلع لحم زايد يكون بين الجلد واللحم واذا
حركته تحرك وانتقل من مكان الى مكان كانه منفصل عن البدن ويكون

الامراض الوافدة هي التي تعم كثيرا من الناس في زمان واحد وذلك لان السبب المحدث لها عام مشترك وهو الهوا المحيط بنا اذا استحال وتغير عن حاله ه

من الحمصة الى البطيخة الثؤلول عقد منعقدة في الكف وظاهر اصابع
الرجل من العمل الدايم او دوام مماسة للخف الدبيلة خراج يحدث
مع ورم وبلا ورم وهي رطوبة لزجة غليظة تحتقن في عضو فيفسد
ويفسد ما حولها من الاجسام ويطول مكثها فيه ثم يتغير لون
تلك الرطوبات الى البياض ويسمى السمنية او الى الصفرة ويسمى العسلية
او الى السواد ويسمى العصيدية ويتولد في تلك الرطوبات اجسام
صلبة مختلفة ليست من جنس الرطوبة بل مثل قلامة الاظفار وصغار
الشعور وفتات العظام وقطع الخزف وكسر الجص والفحم والزجاج
واشباهها فاذا بطت خرجت هذه الاجسام منها البكلية قرحة
منبسطة في اللحم غايرة الا انها ليست بشديدة الغور واذا انفجرت سالت
لها لا يسيل منه القيح الطاعون ورم ويشتد يخرج مع تلهب
شديد مجاوز للمقدار ويصير حوله اخضر او اسود ويكون معه
الاضطراب والخفقان الآكلة قرحة تحدث وتاخذ في اكل اللحم
وتسويده واحراقه مثل النار الامراض الآلية هي التي تكون في الاعضاء
الآلية الامراض المتشابهة الاجزا هي التي تكون في الاعضا المتشابهة الاجزا
كالعظم واللحم

وتسمى باسمايها الانحلال الفرد العلل العارضة من خارج مثل القطع والكسر
تفرق الاتصال يكون من خارج ومن داخل مثل شق وهتك وحرق والاكل

الباب الثالث في اسامي الحميات وعجايبها

حمى يوم يحدث
ويلبث يوما وليلة والى ثلثة ايام ولياليها ثم ينقطع ولا تعود. حمى الدق
حمى دقيقة لا تنقطع وتقوى اذا تناول العليل شيا. المطلاس شبيه بالدق
الا انه مع حرارة والتهاب في الكبد. الذبول في المشايخ مثل الدق في الشبان
حمى الغب حمى مع نافض ينوب يوما ويوما لا فان كانت كل يوم يسمى
شطر الغب. الحمى المحرقة حمى دايمة لانها تزداد اشتعالا والتهابا فيما بين
كل يومين. الحمى المطبقة حمى حارة دايمة ويسمى حمى الدم. الحمى البلغمية
حمى مع نافض قوي ينوب كل يوم. حمى الربع حمى مع نافض شديد ينوب يوما
ويومين لا ومنها نوع ينوب يومين ولا ينوب يوما ويسمى المنعكسة
الحمى المختلطة حمى لا يكون لها دور معلوم. الحمى المركبة ان ينوب في الانسان
حميان او ثلث من هذه الحميات المذكورة. الجدري بثور تظهر
على جميع البدن بعد حمى حارة لازمة فيمتلي ماء ثم يتحول كالالى
فيتحلل ييبس وتتناثر. الحصبة في نحوها الا انها لا ينفقي ولا

وما تتناثر النضج استيلا الطبيعة حتى مادة المرض حتى ينضجها
البحران استفراغ يعرض للعليل دفعة بعد اضطراب وقلق شديد لما
يقي او يختلف او رعاف او ادرار او عرق ومنه بحران محمود ومنه
رديء. الرسوب شي يظهر في القارورة اما ابيض او اصفر او اسود
او احمر فان كان على راس القارورة يسمى طافيا وان كان في وسطها
يسمى متعلقا وان كان في اسفلها يسمى راسبا. التفسرة البول
البداية للحدث. الناقه الذي خرج من العلة

الباب الرابع في اسامي ما في البدن من عضو وغيره مما يجري مجراه

العروق هي جداول
الكبد التي تنبت منها وتتفرق متشعبة في جميع الاعضاء
الماساريقا العروق التي تجيء من الكبد فتنبت في قعر المعدة والامعاء
الموردة عروق في الاحشاء وبباطن اليدين. القيفال العرق الذي
على المرفق من الجانب الوحشي. الباسليق العرق الذي على المرفق مما
يلي الباطن. الاكحل عرق فيما بينهما يتصل احد راسيه بالقيفال والاخر
بالباسليق. حبل الذراع العرق الموضوع على الزند الاعلى
من اليد وهو اصغر الزندين. الاسيلم عرق بين الخنصر والبنصر

من ظاهر الكف الى اليدين. الوداجان عرقان في مقدم العنق. الفردان عرقان تحت اللسان. عرق النسا عرق يمتد في ظاهر الفخذ من لدن الورك الى القدم حتى يظهر عند الكعب في الجانب الانسي. الشرايين العروق النابضة التي تنبت من القلب المتشعبة في جميع البدن شريانا. السبات عرقان في العنق اذا ضغطا اسبت الانسان. الاعصاب الحبال النابتة من الدماغ والنخاع المتشعبة في جميع البدن. العضل كل لحم يخالطه العصب بكثرة يتهيأ بها تحريك الاعضاء. الاوتار الاعصاب التي تفارق العضل بعد مخالطتها اياها فيصير شبيهة بالاوتار. الربط امثال الاعصاب تنبت راسه من احد العظمين من المفصل ويتصل بالراس من العظم الاخر ليشد احدهما الى الاخر. الاغشية كل ما يغشى العضو فيصير له كالوقاية مما يماسه. الغضاريف العظام اللينة اللدنة مثل راس الكتف. الفواد فم المعدة. البواب المعا المتصل بالصايم باسفل المعدة ويسمى الاثنا عشري. الصايم المعا المتصل بالبواب. الدقيق المعا المتصل بالصايم. الاعور معا له فم واحد بمنزلة الكيس يتصل بالدقيق من جانبه الاعلى. القولون معا يتصل

بعدها

بالجانب الاسفل من الاعور. المستقيم المعا الواسع متصل بالقولون وآخره بالمقعدة ويسمى المنتصب ايضا. التجاويف اجواف الاعضاء مثل اجواف الامعاء والعروق وغيرها. المنافذ المواضع التي يجري فيها الغذاء والفضلات الى الاعضاء فمنها مجاري واسعة مثل الامعاء وجداول الكبد وعروق الكلية وغيرها ومنها ضيقة مثل العروق والشرايين الدقيقة التي هي في دقة الشعر المخالطة اللحم. المسام بواطن الجلد الملاصقة باللحم. المنافذ منابت الشعر التي منها يخرج الطبيعة باخراج الابخرة والعرق. الاعضاء الرئيسة القلب والدماغ والكبد وآلات التناسل. الاعضاء الالية هي الاعضاء التي هي واجزاؤها باسم واحد مثل الراس واليد والرجل. الاعضاء المتشابهة التي تشبه بعضها بعضا مثل العظام والغضاريف وغيرها. وغير المتشابهة الاجزاء التي لا تشبه بعضها بعضا.

الباب الخامس

في ذكر اسامي الطبائع وما في معناها من الالفاظ الحادثة في بدن الانسان. الطبائع الاربعة هي الحرارة والبرودة والرطوبة واليبوسة ويسمى العناصر والاركان والامهات وهي اربعة اشيا كل واحد منها مركب من كيفيتين وهي

اعني النار والهوا والما والتراب. الاسطقسات الاشيا المفردة
التي اذا جمعت صارت منها اشيا. الطبع الحال التي عليها طبع الانسان
الطبيعة القوة المدبرة للحيوان وقد يطلق هذه اللفظة على الثفل
الذي يخرج من الانسان فيقال انطلقت طبيعته او احتبست. الاعتدال
تكافؤ الطبايع الاربع في الانسان. المزاج اعتدال كل شخص على ما هو عليه
الاخلاط الدم والصفرا والسودا والبلغم ويسمى الامشاج ايضا. القوى
الاربع هي الجاذبة والممسكة والهاضمة والدافعة وقد يطلق اسم
القوة على معنى آخر فيقال القوة الشهوانية وهي القوة التي في الكبد
والقوة الحيوانية وهي القوة التي في القلب والقوة الحسية والانسانية
وهي القوة التي في الدماغ ويسمى هذه القوى الثلث ايضا نفوسا
فيقال النفس الشهوانية والنفس الحيوانية والنفس الحسية والا
نسانية والناطقة. السوايل الرطوبات في البدن والجامد ما كان
منها منعقدا صلبا مثل العظام والغضاريف. الارواح الابخرة التي
في تجاويف البدن. الهوا الذي في تجاويف الكبد يسمى الروح الطبيعية
والشهوانية والهوا الذي في تجاويف القلب يسمى الروح الحيوانية

والهوا

والهوا الذي في تجاويف الدماغ يسمى الروح النفسانية. الحرارة الغريزية
هي الحرارة التي خص بها كل شي من الحيوان العرضية هي الحرارة المكتسبة
من الاغذية والادوية والاهوية ويسمى الغريبة ايضا. المرض اما
وجع يحدث في العضو ونقصان يحدث في فعله او كليهما. العرض ما
يعرض من جهة المرض مثل الحمى الحادثة من بعض الاورام ومثل العطش
في الحمى ويسمى الدليل ايضا. الامتلا ان يمتلي البدن من خلط من الا
خلاط الاربعة ويشرف الانسان على العلة فاما الامتلا من الطعام
والشراب فقلما يجري في كلامهم. الفضول ما لا يحتاج البدن اليه من
فضول الغذا والاثفال. المادة ما منها حدوث العلة مثل ان
مادة الحمى المطبقة الدم ومادة السرطان السودا. الكيلوس
الغذا الذي انهضم في المعدة قبل ان ينتقل الى الكبد. الكيموس الفضل
الذي قد غلظ وعجزت الطبيعة عن تلطيفه. الريح الغليظ هي الريح
التي يطول مدة لبثها في بعض تجاويف البدن وغلظت كما يغلظ
الهوا الذي يطول لبثه في الابار. السدد لزوجات وغلظ تنشب
في المجاري والعروق الضيقة فيبقى فيها ويمنع الغذا والفضول

من النفوذ فيها العفونة ان يوثر في خلط من الاخلاط حرارة يسيرة
اوتنا قوتها فتعفنه فيكون حاله مثل الزبل الذي يعمل فيه الحرارة اليسيرة
قليلا قليلا ويرتفع منه الابخرة الدخانية ويحترق على نفسه فيصير
رمادا وكذلك الخلط اذا طالت به المدة احترق وصار سوداً. سوء
المزاج ان يغلب على العضو حر او برد وما يمكنه ان يعمل ما كان يعمله
قبل على اعتداله الذي كان مثل الكبد اذا غلب عليه سوء المزاج كان الدم
الذي يولده فاسدا مائلا الى الكيفية التي منها حدث سوء مزاجها فيقال
سوء مزاج حار وسوء مزاج بارد

الباب السادس

في الاسامي التي تستعمل في العلاج. الكي كل شيء يحرق بالنار مثل حرق
او نحاس او نحوهما ويوضع على العضو. النطول كل ما اغليت فيه الادوية
او كان ماء قراح وصب على العضو فاترا او غمس فيه شيء من صوف ونحوه
ووضع على العضو. السكوب ما يسكب على العضو من ماء او دهن او نحوهما
قليلا قليلا. الصبوب ما يصب عليه صبا واسعا. النشوق ما يُنشق
بالانف ليدخل فيه بخاره او رائحته. الشموم ما تشمه من الرياحين
والادهان وغيرها. السعوط ما يقطر في الانف او الاذن او العين

او الابطيل بين دم وماء وكل سيال. النفوخ ما ينفخ في الانف او في الفم
والحلق من الادوية اليابسة. الوجور ما يصب في الفم. اللدود
ما يصب في احد شقي الفم. الغرغرة ما يتغرغر به. المضوض ما يتمضمض به
اللطوخ ما يلطخ به العضو. المسوح ما يمسح به. المروخ ما يمرخ به العضو
ما يلعق من الادوية. السفوف ما يُستف من الادوية يابسا. القمحة
ما يركب يابسا ويكون في قدر القمحة. البخور ما يلقى على النار ويمسك
العضو على بخاره. السنون الادوية التي يدلك بها الاسنان. الذرور
ادوية يابسة تذر في العين او على القروح والجراحات. البرود
دواء العين اذا كان باردا. الحقنة مياه مطبوخة مع الادوية
والادهان وما يجري مجراها تصب في المقعدة. الشياف اسم لما يجعل
في المقعدة ويجعل ايضا للعين. والتي يجعل في المقعدة يسمى ايضا البلوطة.
والبندقة والفتيلة فان كان طويلا سمي سيافا. والفرزجة
ما يجعل منها في القبل

الباب السابع

في اسامي الاطعمة
والاشربة. الخشكار من الخبز ما يطحن بره كما هو. السميذ ما ينقى ويبل
ثم يطحن ويسمى ايضا خبز المواهب. الحوارى ما يبل ويقشر بالمدق

الاسفيذباجات من الالوان السادجة من الحمض الماش وما اشبهها بالدجاج والفراريج

ثم تحمى. الشِّواء كل لحم يعلق في التنور ونحوه فيشوى. الكباب ما يلقى
من اللحم على الجمر فيشوى. الكردناك اللحم يجعل في سفود او حديد
يُدار على الجمر حتى يشوى. الطباهجة ما يقطع من اللحم ويشوى في
اي دهن كان من زيت وسمن ودهن جوز ونحوها. القلية ما يلقى
من اللحم المقطع في القدر ثم يصب فيه الماء ويغلى الى ان ينضب الماء ويبقى
اللحم نطباً صِفا ويلقى في جميع هذه ما يحتاج من البقول والابازير
والافاوية بحسب الحال والوقت. اللقانق المصارين المحشوة
اذا شويت كيف كان. القرابيص يعمل ضروبا كيف كان بحسب الحاجة
وفي الجملة بقول وابازير يغلى مع الحلب ثم يغلى فيه السمك والاكارع
والفراريج والقباج او لحوم الجداء ونحوها حتى ينضج ثم يرفع ويترك
حتى يجمد وينعقد. المصوص ايضا يعمل ضروبا وجملته انه تحشى
بطون الفراخ والفراريج او القباج ونحوها ما يحتاج اليه من البقول
البارده والحارة مثل النعنع والكزبرة والكرفس والسذاب والكراث
والثوم ونحوها ثم يغلى في الخل حتى ينضج ويرفع. الهُلام ان يغلى
شيء من هذه اللحوم المذكورة في الماء والملح حتى ينضج ثم يخرج ويوضع

على شيء لطيف حتى يتقطر ماؤه كله ثم يغلى ما يحتاج اليه من البقول
المذكورة في الخل ويلقى فيه تلك اللحوم ويرفع وهذه الاشياء الثلثة
متقاربة الصنعة الا ان اصلها جميعا اللحوم والابازير والخل
الاقال ما الجلباج المصفى من اللحم في البقول. البيض النيمبرشت
البيض يسخن بالنار حتى يقارب الانعقاد ثم يحسى المسروات كامخة
التي لا يكون فيها شيء من اللحوم. الرواصير البقول تطبخ ويرفع مع
الاشياء الحامضة مثل الخل وماء الحصرم وماء السماق والرمان
البوارد اصول البقول يعمل بها مثل ذكرنا ايضا مثل السلق والجزر والسلجم
والقرع. المُري شيء يعمل بالخبز والملح يخلطه جميعا ويوضع في
الشمس الصيفية الى ان يتأكل ثم يعصر فيكون ماؤه مريا ويبقى ثفله
ثنا. الكواميخ ضروب واصلها جميعا البوذج وهو ان يعجن دقيق
الشعير فطيرا ويعمل منه جرادق ويدفن في التبن اربعين يوما حتى
يتكرج وهو البوذج ويعمل منه الكوامخ بان يصب عليه اللبن الحليب
ويترك ويحرك في الشمس كل يوم ويزاد في اللبن فيه كل وقت فاذا ادرك رفع
وجعل في جرمه منه الجواذن وفي اخر شونيز فيكون كامخ الشونيز وكذلك

الكبر والباذروج والفلجمشك والنعنع ونحوها من البقول والابازير
الصحناة ان يعفن السمك الصغار المعروفة بالربيثا مع الماء في
الشمس الصيفية حتى يذوب فيه ثم يلقى فيه ما يحتاج اليه من
الابازير وينفع وهو الذي يعرف بماهيابه المري ان يعجن
الخبز ويقطع عليه البقول الباردة من خس وكزبرة وخيار وبقلة
الحمقاء ونحوها ويلقى السكر في الخل وماء الحصرم او ماء الرمان
ونحوها حسب الحاجة ويصب على الخبز المفتوت ثم يصب عليه
اما الزيت واما دهن الجوز واما دهن الخل ونحوها الغالة
ان يصب الماء في الغالة ويضرب ضربا جيدا ثم يصفى ويغلى حتى يغلظ
ثم يلقى فيه من التوابل ما يطيب به القدر مثل الملح والخل والزعفران
الابازير منها رطبة مثل الكزبرة والنعنع الرطبين ونحوها ومنها
يابسة مثل الكزبرة اليابسة والكمون والكرويا ونحوها الافاويه
الادوية الطيبة الروائح مثل القرنفل والدارصيني والقاقلة ونحوها
اسم الشراب المطلق يقع على كل مسكر من ماء العنب الباذق مطبوخ
القهوة الخمر الرقيق المائي الابيض الجمهوري ان يصب الماء في الطلا

المسبه من الشراب المطبوخ شراب يتخذ من عصير السفرجل والخمر واسم هذا مركب من اسميهما بالفارسية

حتى يروق ثم يغلى غلية جيدة ويرفع ويوضع حتى يعتق ويدرك الشراب
الريحاني هو شراب العنب الملقى فيه العود والقرنفل ونحوها الشراب
المروق شراب العنب المصفى غاية التصفية الموضوع بعد ذلك الى
ان يدرك الشراب المعتق الذي اتت عليه مدة طويلة

الباب الثامن في اساميها في القراباذينات

العقاقير اسم يقع على جميع الادوية
المفردة من المعجونات والجوارشنات ان المعجونات تكون مرة وحلوة
ومنتنة وطيبة والجوارشنات لا تكون الا عذبة الطعم طيبة
الروائح الايارجات مركبة من ادوية يغلب عليها المرارة والغرض
منها تنقية الراس والدماغ الحبوب ضروب منها للاسهال ومنها للسعال
ولتطييب رائحة الفم ونحوها وجميعها يعمل مثل الحبوب مدورة
ومطولة وصغارا وكبارا المطبوخات مياه الادوية اذا طبخت
والغرض منها تليين البطن واسهاله الانبجات كلها يربى في السكر او العسل
حتى تعقد مثل الهليلجين والبنفسج المربى المربيات كل ما يربى منها
فيكتسب كل واحد قوة من صاحبه وما يتخذ منها مثل الاهليلج والزنجبيل
المربيين ونحوهما العصارات مياه نبات يدق ويعصر ويوضع

في الشمس حتى يغلظ ويسمى الافشرجات ايضا. الصموغ ما يرشح به
الاشجار والنبات فيغلظ عليها مثل الصمغ والكثيرا. الاشربة مياه
الفواكه وغيرها اذا طبخت مع السكر والعسل حتى يكون لها قوام مثل السكنجبين
وشراب التفاح وغيرهما. الربوب مياه الفواكه وغيرها اذا طبخت
وتركت حتى تغلظ. المصدة التي تخلط وتبل بالادهان او يلين بالصموغ
ويوضع عليه. المراهم ادوية القروح والجراحات الملينة بالادهان
والمخاخ والشحوم ونحوها. القيروطي الصموغ المذابة المرققة مع الا
دهان او مياه الثمار والبقول. الاقراص ادوية تدق وتجعل مثل
الاقراص صغارا وكبارا. الاكحال اسامي الادوية للعين اذا كانت يابسة

الباب التاسع في اسامي الاوزان والاكيال في اصل البلدان

والاقاليم كثير ووصف اهل الصنايع منها بلغة واسعة لا يحتاج
الى جلها وقد ذكرت انا منها ما يتردد اساميه في كتب الطب مع اتفاقهم
على مقاديرها اذ كنت قد شرطت ذلك في صدر الكتاب فاقول. الشعيرة
نصف قيراط وهو وزن اربع شعيرات. القيراط ثلث حبات من
المثقال وهو وزن ثماني شعيرات. المثقال درهم وثلثة اسباع درهم

٤٩

الاستار اربعة مثاقيل ونصف وهو ستة دراهم وثلثة اسباع
درهم. الدرهم ستة دوانيق. الدانق ستة حبات. الحبة
شعيرتان. القيراط نصف دانق. الاوقية سبعة مثاقيل و نصف
وهو عشرة دراهم وخمسة اسباع درهم. الدرخمي ثلثة ارباع المثقال
القوانوس ستة مثاقيل. القوطولي سبعة مثاقيل. الباقلاه
اليونانية ستة قراريط. الباقلاه المصرية اثنا عشر قراطا
الرطل اثنا عشر اوقية وهو ماية وثمنية وعشرون درهما
واربعة اسباع درهم. المنا رطلان. القسط اربعة ارطال
الاوقية ثمنية ارطال. الكيل ستة وثلثون منا. الصاع اربعة
امنا. المكوك ثلث كيلجات. الكيلجة خمسة اسداس المن

الباب العاشر في اتخاذ الاشياء التي لا بد

منها كل يوم. غسل الشمع يذاب الشمع ويصب في الماء ويقلب
الى ان لا يخرج منه كدورة في الماء ويبقى الماء صافيا اذا صب فيه
غسل اللك ينقى اللك من عيدانه ويسحق ويصب عليه ماء ويغلى
ويحرك بدستج الهاون ثم يصفى بخرقة ويرمى بالثفل الذي يبقى

صفة تربية الكرويا باللبن يقلى الكرويا في طابق ثم يصب عليها من اللبن بقدر ما يغمرها ويخرج عنه ويجفف ويرفع

بالمنخل ويترك الماء للصفو الى ان يصفو جيدا ويرسب ثفله ثم يصفى الماء عن الثفل
قليلا او يصب على الثفل الاسفل في الماء فيجف في الظل ويرفع في اناء
زجاجة ويستعمل فان لم ينق الكل من الثفل نقا تاما فاعد صب الماء على المنخل
ثانية واعمل به كما عملت **غسل** النورة والنورة في اجانة ويصب
عليها ماء عذبا قدر ما يغمره ويحركه ويدعه فاذا سكن وصفي الماء فصب الماء
عنه واعد الماء عليه وافعل به ما فعلت هكذا اسبع مرات **غسل**
المرداسنج يوخذ منه منا ويسحق ناعما وينخل ويلقى عليه ملح مسحوق منوين
ويصب عليه من الماء ما يغمره ويعلوه باربع اصابع ويترك في الماء اربعة
ايام ويحرك كل يوم مرتين ثم يصب عنه الماء ويعاد عليه الماء ويفعل كذلك
تسعة ايام يصب ويعاد حتى يتم له اربعون يوما ثم تقرص **غسل** الطين
يصب عليه الماء قدر ما يغمره ويقوم فوقه ويحركه ويصفيه في كرباس نخيس
حتى يبقى من الحصا الصغار والرمل فوقه ويدعه حتى يسكن ويصب الماء
عنه **غسل** السويق يصب عليه ماء مغلي ويترك الى ان يبرد
ثم يوخذ منه قدر الحاجة ويصب عليه ماء بارد جدا كثير فانه
غسل الشرج يصب عليه ماء وملح ويضرب ضربا جيدا ويغلى

عليه بنار لينة جدا ثم يصفى ويصب عليه ماء عذبا بالملح ثم يعزل
ايضا ويغلى فيذهب وخامته وكراهته **غسل** الخبز يوخذ الخبز
الحواري الجيد الصنعة النضج فيفت ويصب عليه من الماء ما يغمره
ويترك ساعة حتى يربو قليلا ثم يصب الماء عنه ويعاد عليه الماء كذلك
ثلث مرات **غسل** الاسفيداج يصب الماء في آنية واسعة الراس
مثل جفانة او غضارة ثم يصب ذلك الماء عنه ويذر عليه الاسفيداج
فانه ملزق به ثم يصب عليه الماء قليلا ويصب عنه حتى لا يبقى منه
شي سواه وان شئت صببت في الانية ماء قليلا فطرحت الاسفيداج
فيه وادرته على جوانبه بسرعة فاذا لزق به عملت به مثل
الاول **صفة** التوتيا يدق التوتيا وينخل ويسحق بعد ذلك في الماء
جيدا ثم يصب عليه الماء قدر ما يعلوه باربع اصابع ويسحق مع الماء
سحقا جيدا ثم يصب ذلك الماء في اناء ويصب عليه ماء اخر ويسحق كذلك
ويصب ماء وفي ذلك الاناء يعمل به هكذا الى ان لا يبقى منه في الهاون شي
نظافة الدهن اذا عتق الدهن واردت نظافته وتطييبه فصبه
في هاون نظيف والق عليه قطعا من الجد واضربه معه ضربا جيدا

الى ان يذوب الجمد ثم صفه الى ان يسكن وصب عنه ما طفا فوقه من
الما وان شيت فاجعل الدهن في قارورة وصب عليه ما ورد طيب الرايحة
واضربه معه ضربا جيدا ثم اعزل الما من الدهن صنعة الخ يوخذ
دماغ حمل او شحم كلى الماعز فينقى من عروقه ويقطع معه شي من
الية الحمل وتدق دقا ثم يبلى صنعة زبد الشمع يوخذ مقدار
درهم من الشمع المصفى ويلقى في هاون ويصب عليه وزن استار
من دهن الورد والبنفسج او غيرهما ثم يلقى عليه قطاع من الجمد ويضرب
ضربا جيدا ويرفع فاذا ذاب الجمد وطفا فوقه الدهن صب عنه
صنعة دهن البيض يوخذ صفرة البيض المنقى من بياض فيضرب
ضربا جيدا حتى يجمد ويطلى داخل الطست النقي ويقابل به الشمس
الربيعية المتوسطة يسيل منه دهنه استخراج عسل البلادر
يوخذ قنينة زجاج طويلة العنق ويطين بطين الحكمة ويوخذ البلادر
ويعزل عنه اقماعه ويملا القنينة منه ويوضع على راسها ليفة
ثم يعمد الى الطين فيجعل مثل الترس وتقور وسطه مقدار ما يسع
منه عنق القنينة ويوضع القنينة مقلوبة ويوضع الترس على اعمدة

استعمال الذراريح يوخذ الذراريح ويقطع رؤسها وايديها
وارجلها ثم يلقى في كوز خزف ويصير على فم الكوز خرقة كتان
ويكب على راس قدر قد اغلي فيه الخل الثقيف لتصاعد
بخار الخل اليه ثم يستعمل
ويوضع تحته بازا القنينة انا ويوقد فوق الترس بنار زبل الى ان
يقطر عسل البلادر فيه فاذا امسك عن القطر يرفع صنعة طين الحكمة
يوخذ طين حر فينقى من الرمل والحصى ثم يخلط معه شعر يوس الماعز
الذي يوجد في مشاقة الحمامين ثم يوخذ قشر الفجل فيقطع قطعا
صغارا ويخلط معه مثله من السرقين المدقوق والمنخول ويصب
عليه ما قد اذيب فيه الملح ويعجن عجنا ويوضع كذلك سبعة ايام
يبل بالما كل يوم لئلا يجف ثم يرفع ويستعمل استخراج دهن الحنطة
والحمص يستخرج دهن الحمص والحنطة على نحو ما يستخرج عسل البلادر
عسل زوفا الرطب يوخذ الصوف الذي يكون في الفاذ الكباش السمان
ويلقى في قدر ويصب عليه ما كثير ويطبخ حتى يرتفع الدسم فوق الما
ثم ينزل ليبرد فاذا برد اخذ ذلك الدسم الطافي فوق الما فهو الزوفا
الرطب استخراج لبن الشبرم اذا لم يوجد يوخذ قشور الشبرم
الجيدة فيغسل بما بارد لينزل التراب عنه ثم يصب عليه ما يغمرها
مغلي ويترك في موضع دفي او في شمس فان كان ذلك الما يصير لزجا
غليظا يوخذ برفق فانه عسر الاخذ شديد الالتصاق باليد

ويوضع في جام زجاج في الشمس ويوقى الغبار ويجفف ويرفع اصلاح
الريوند الفارسي حتى يقوم مقام الصيني يوخذ الريوند الفارسي فينقع
في ماء حار بقدر ما يغمره ايامًا ثم يصفى عنه حتى لا يبقى فيه طعم ثم يوخذ ماء الحصرم
فيسقى بهذا الماء في الشمس اياما ثم يسقى منه الريوند مثل وزنه عشرين مرة
فانه يعمل عمل الصيني اخذ المرقشيثا يحمى بمغرفة حديد حتى يصير مثل النار
ثم يلقى ما شيت فيها من المادة ويقلبه مرة بعد مرة حتى يحترق ويصير
رمادًا استخراج دخان الكندر يضع منه القطعة بعد القطعة بجنب
فتيلة السراج يضع للسرجة تحت طشت مكبوب فانه يتعلق به وان
شيت طرحته على الجمر وكببت فوقه الطشت ليتعلق به صنعة رماد
العقارب يوخذ العقارب ويطرح في قدر جديدة ويشد راسها
ويوضع في تنور على جمر ولا يكون التنور شديد الحرارة ويترك ست
ساعات ويخرج احراق الحجارات يكسر ما يريد منها كمية البندق
ويجعل في قدرة جديدة ويغطى القدر بغطا مثقوب في وسطه او
في مواضع كثيرة وهو اجود واسهل الخزيج الاخوة الاخانية للتولد عن
تلك الحجارة من تلك الثقوب ثم يطين القدر بطين يشتمل عليه كلها والاظها

تصير الذهب مستعملا للسحق بلا باب المرب وصب في ماء النوشادر مرارا ثم يرفعا الذهب الارزي ويصب ذلك الماء فيستعمل للاسحاق فيسحق نعما ويستعمل في المعزجات وغيرها

النار فاذا طحت الحجارة وصارت مثل النار فاخرج القدر والق تلك الحجار
في آنا وصب عليه سمنا وقلب تلك القطع الى ان ينطفي جمرها ويبرد ثم
ردها الى القدر واحرقها ثانيا فاذا صارت مثل النار فاخرجها وصب
عليها شرابا احمر قويا طيب الرائحة ودعها حتى يبرد ثم ردها الى القدر مرة
ثالثة واحرقها فاذا صارت مثل النار فاخرجها وصب عليها عسلا قليلا
ودعها حتى يبرد ثم استعملها. تدبير خبث الحديد يحمى في النار حتى
مثل الجمر ثم يلقى في خل حاذق بعد بعد يفعل به ذلك سبع مرات ثم يجفف ويدق
ويسحق مثل الكحل ثم يغسل على مقلاة قليا جيدا ويرفع ويستعمل حرق الزاج
يوخذ زاج نقي من الحجارة فيجعل في كوز مطين او في بوطقة ويوقد تحته
نعما جيدا ويودع في الاتون ويشد راسه ويوقد عليه حتى يخرج دوما
احمر حرق الزجاج يوخذ من قلي الاشنان رطل فيذاب في اربعة
ارطال ماء ثم يحمى الزجاج بالنار حتى يحمر ويلقى في ذلك الماء مرارا حتى
يتشقق ويتشظى ويسحق حرق السرطان يوخذ السرطانات فتجعل احيا ويلقى
في قدر نحاس ويحرق حتى يصير رمادًا ماء الزجاج يوخذ الزجاج الشامي
وقلي الصفايين من كل واحد جزء فيذابان في بوطقة ثم يرفع ويترك

حتى يبرد ويوخذ ما يرتفع على راسه مثل الرغوة فهو ما الزجاج استعمال الزيبق
اذا اردت استعماله في الادوية فاقشره والقه في الهاون والق معه
من حب الخروع بقدر وزنه ودقهما ثم أذفه بالعسل واعجن به الادوية
فان كانت الادوية يابسة فاغسل الزيبق بدهن بسم او زيت واخلطه
معه الادوية صنعة ما الجبن يوخذ ثلثة ارطال لبن حليب فيغلى غلية
جيدة ثم يرش عليه اوقية سكنجبين حامض بارد وينزل عن النار ويترك
حتى يبرد ثم يصفى في كرباس صفيق ويستعمل استعمال الابريسم اذا
اردت القا الابريسم في دوا المسك فخذه وتقطعه صغارا ثم القه على خرقة
وضع الخرقة على الجمر وحركه حتى يشوى ويصير بحال يمكن سحقه ثم ارفعه واسحقه
واستعمل وان شيت فاغل الابريسم في الما غليا جيدا الى ان يصفر الما ثم
يصفى عنه الما ويطبخ معه العسل حتى ينصب الما ويبقى العسل ثم يعجن
به الادوية تسخين الاطعمة اذا احتجت الى تسخين طعام بخبز مثل
النبط والقلا والوذج وخشيت على الدخان ان يتداخله فانصب قدرا
وصب فيه ما وضع فوق القدر اعوادا وضع ذلك الطعام مع آنيته
على تلك الاعواد واوقد تحت القدر حتى يغلي ذلك الما غليا جيدا فان ذلك

الطعام يسخن بما يرتفع اليه من البخار ولا يتدخن صنعة الما المضعف
يوخذ قدر عظيمة ويصب فيها الما ويضع الشي الذي يراد طبخه في اناء ويوضع
ذلك الاناء في الما ويغلى ذلك الما على نار فحم او حطب بر قليل الدخان
صنعة حمام اليابس يوخذ اجانة واسعة الراس قعرها مثل راسها
وفي جوفها شبه كرسي يجلس عليه الانسان ويكون لراسها غطا مخروم
مصفح وفي الوسط من طبق المصفح يقوير على قدر ما يسع فيه عنق
الانسان فيحفر في الارض حفرة هي في العمق والسعة على قدر تلك
الاجانة ثم يهيا فيها الاجانة ويترك حولها مقدار ذراع من الارض
ثم يحفر حفر ممدود مقدار ذراع من الارض في السعة الى ان يجاوز
اسفل الاجانة شبرا او نحوه فاذا احتيج اليه اوقد في هذه الحفرة الدقيق
الى ان ينفذ الحرارة الى الاجانة ويجلس على الكرسي الذي فيها ويغطي راس
الاجانة بالمصفح كما يكون راسه خارجا منها ويلبث كذلك الى ان
يتصبب عرقا ثم يخرج فيتعرق الانسان بغير هذه الحيلة وهو ان
يسخن التنور سخنا فاترا وينزع النار ويدخل الانسان الى عنقه
ويكون راسه خارج التنور ويغطي راس التنور بثياب ويجلس فيه

عن حماسه امسک ... بيه ... بسوزند
بايد ... نرو ... باطل ... مغشوش باشد

على الناد وحمضه حتى يعرق كفوشا وقد يمكن ايضا ان يدخل البيت الداخل
الحمام بكرة من قبل ان يدخله احد ويعتصب فيه لئلا يمكث فيه الا ان يصب
عرقا ثم يخرج من عندمان حسب المآ ط بدنه ‑ صفة الابزن
الابزن حوض مطول على مقدار طول الانسان يبنى في الحمامات فمنها ما
يجلس العليل الذي يضطجع فيه وقد يتخذ المنقل من مكان الى المكان من فضة
او نحاس او غيرهما ويكون جوانبه على مقدار اذا جلس فيه العليل كان
راسه خارجا منها في الغطا ويكون راسه مصندم على مقدار مقعر
من الطرف الذي يلي راس الانسان حتى اذا جلس فيه ووضع عليه الطبق
وصار عنقه في حلك التقعير وراسه خارجا منه ‑ والله اعلم
بالصواب والله المرجع والمآب

اجرای حسناکو بعد عاج کرکی دیده اند که از عاج دستهای کارد و عزآن تراشیدی و برعی نقشها کردی ...
عاج را کلی بشبا ... فقاع ... امعاد ... که ... نقش ... آسانی ... کردی
هرگاه که عاج ... بیا ... نرود ... است ... سوده ... فقاع
که بر طعام ... طعام را ... کند ... کرد ... باشد که ... فقاع

من مناسب المعالجة واسبابها المداواة ان يعيش حافظ عن الورق الجفا بيب ... بعد الفرج حتى يحس منها
بالالم فيكف عند ذلك فان حرارة الحمى يبطل بذلك ... واعلم ان هذا الاصلح ان يستعمل
في سائر الحميات ... الاعضاء فقط فان ... بالحصول مزاج غريب بارد في اجرام
الاعضاء من غير مادة وحميات الاعضاء حرارة غريبة حصلت في اجرام الاعضاء من اسباب بابقة
وتمكنت منها وكانها سوء مزاج حار بلا مادة والمداواة الحقيقية انما يكون بالمضادة الحقيقية ‑

الاجتذاب ثم اما فضل القوة الجاذبة كما في المغناطيس التي بها تجذب الحديد واما باضطرار الخلاء كما يحدث
... في النفاخات واما الحرارة كاجتذاب السراج للزيت وان كان الثالث عند المحقق يرجع الى الثاني ...

كند اندکه ... آب ... دهند ... از ... بیاید ... بسته ... تا با ... شود

تخم کدو ... کنند ... که ... الله
آید ... ‑ و ... خارد ... نا ...
... سکم بادنج ‑ الاضمد المسهلة عصارة قثا الحمار ... حنظل
خالة ... ويضاف الى العرق ... ويضمد به ‑ آخر ‑ يوضع على المعدة ... على السرة
اسهل ... عصارة قثا الحمار ... بالسويق ...
ويخلط مع زيت وشمع ... طلاء ‑ الحل الصناعية ...
ثم حنظل ... من كل واحد عشرة دراهم ... يدق ... ويعجن بعصارة قثاء الحمار
... ويخمر ... ساعات ... من ... الحمار فيسهل

قيل ان ابرهيم بن ادهم مر بطبيب حكيم وقد اجتمع حوله عصبة من الناس يعرضون عليه العوارض والحكم وقد اخذ يصف لكل واحد منهم الادوية على حسب احوالهم فتقدم اليه ابرهيم وقال يا ايها الحكيم هل تعلم دوآ الذنوب فقال نعم ان شربتها فقال هذا اخي عروق الندم واطبخ العنز وبلح الصبر عتيد بالتفكر وصفونيها بالاخلاص واطرحها في مخاذ التوبة ودقها بصخر المؤمنين ثم القها في قدر البكاء واوقد تحتها نار الشوق حتى تزبد زبد الحكمة ثم صبها في قدح المحبة وبردها بمروحة الرجاء ثم اشربها في سحر التوكل وتمضمض بجرعة الاستغفار فانك تطهر من الذنوب ولا ترجع اليها فشهق ابرهيم شهقة وقال والله لقد اصبت واحسنت علاجها ❊

الكلام مكروه في خمس مواضع خلف الجنازة وعند قراءة القرآن وعند الخطبة وفي مجلس الذكر وفي الخلاء وفي حال الجماع

النظر في خمس مواضع مكروه في الصلوة ... ومن اول الناس ... الناس ... الجنة ... الدين

العشق

وهو مرض وسواسي يجلبه الانسان الى نفسه بتسليط فكرته على استحسان بعض الصور والشمائل التي تكون لدى من تعلقه ... قال الاسطاطاليس هو عمى الحس عن ادراك عيوب المحبوب وعلامته البهوت والنسيان والاطراق ويشبه المالنخوليا وغؤور العين ... من غير هزال فيها وكثرة حركتها ويكون ... واختلاف النبض كنبض صاحب الهم وتنفس الصعداء ويعرض هذا في اكثر الاحوال للعشق والغزل ... من الرجال والفراغ ... من الرجال والنساء وعلاجه ... بالاعمال الشاغلة التي تنسي

دلالات ضعف المريض لجنه ... حرارة غشايه الدال على ضعف دماغه وضعف نبضه الدال على ضعف القوة الحيوانية التي في القلب وعدم شهوة الطعام والشراب الدال على ضعف الحرارة الغريزية التي هي من الكبد فاذا ... على احد من المرضى هذه العلامات فليخف عليه الطبيب

... بالقوة لكن جنبتي الاست . والالية لحم الورك . الفخذ ما بين الوركين . الحقو ما يلي به الازار

... خلف الخاصرة والشاكلة ما اعطف فيه من جنبتي البطن وهو ما الفارسية تهيگاه

القود بالتشديد ... القبرة والقنبرة والصعفوق الطير المشهور وهو جكوك جمعه قنابر

... القاف وكسر الباء . والقنا بتيج بضم القاف وتشديد النون وفتح الواو النبت المشهور

وهو الزعفت . الدبق شيء يلتزق به كالغراء يؤخذ من البلوط وغيره يصاد به الطير

الجراد ... والمشهور غيره من ... الاسماء

... من عادة ... السلاكات ما قبل من ... الثمار قبل ان تنضر

... عند الضحى ... معها ... فوق ما في الرسوب

سبب نبات الشعر هو البخار الدخاني المجتمع تحت الجلد ... اتصل منه به على سبيل المدد ... الطبيعة الى الخارج فان كان رطوبة البدن ذات دسومة لزجة ... الشعر المتولد من بخارها ... لكثرة ... الاشجار والنبات ... كانت رطوبتها لزجة ... كالسرو ... والصبيان والنسوان ... الدخانية ... لرطوبة ابدانهم ... نبت شعر ... فيهم ... مادته الدخانية لعلة الرطوبة فيه ... منهم ... وبرد مزاجهم لغلظ الرطوبة ... بالتحليل ... اولا ... المادة ايضا ... مسام الجلد ... على الحرارة ... فلا يخرج منه بخار دخاني ... يتكون منه الشعر كما ينبغي ... هذه الاسباب ... الجلد ... فيه مادة تستعد لتكون الشعر واما التوسع المسام ... او الخلقة ... او تغير المادة ... تحت الجلد بسبب ... الاسباب ... في الاخرة ... اان يزيد

التفصيل

النقط الابيض والاسود حاران يابسان في الدرجة الثالثة والاسود الطف منهما وضار للمفاصل الحلاوة مطلقا الملاق منه ان شربة لمكارالمحارة يزيل السعال العتيق وضيق النفس ووجع الطحل ويزيل ريح المثانة وينفخ الرحم البارد وكلاهما سعفان مدرار البول ويدران الطمث ☆ وماالنفط الذي يخرج من الخاك بسكن التطفن وطبخ اسعد انا اسقي بالتراب نفع من عسر البول ومن الحصاه وحضوصا بزده من الجلا في تلين فاضاح واوجاع وتحليل وانا طلي بالحل دار انت منه جمرة الحمام

کان مکانی الجوا و غدیه جیحون وجیفا من ثلاث مغلفه

اگر سپندان را بکوبند وبا عسل بیامیزند وازو حبها حل کند هر رنج را بخنه بیهوش کند واگر گندم را بکوبد وبا به شش بجوشاند وببایدخشک کند وطفلان دهد تا کودکه ز مین بعل کند ☆ واگر پلپل وانگرد را بکوبند وا خرمیان عسر انند و مرغان دهند بیهوش کند واگر حلقه را با جوش آب نه تقدی روعن گاو بکوشان قی کند ☆ واگر حلقه که جبان باید که مرغ را دیمی کند قمری نرنج و مرد گیج جو بساید وا جعوه ترنج دهد تا بکند همه روی شود وعز خاصه که با منوکه آید با به سن وسرا فسوید وجانها بکه ابن افسون همی خلق ☆ واگر خروس را عجب کند ورعالکه اعاد نکند ☆ والله اعلم بالصواب

حکما گفته اند که جرم شمس صد وشصت وشش وکسری حصانت کرجرم زمین وهمچنان گفته اند که آن بمقدار زمان که کسی بگوید الواحد فلک اطلس هزار وهفتصد وسی ودو فرسنگ قطع کند

او ساغ درم اصل الکرسی مخرهم عسل ارمر ادویه کوفت وبعسل اغشته هر روز مقدار او درم لعق کند تا بجی یعنی وسعال مزمن را سود دارد مجرب

من تاخذ علی الغسم من التمیمر قبل اکل وقیم التین والشونیز کان لا یعلم عجم

قال افلاطون الحکیم علة تنقص العمر اربع الاکل وکثرة الشرب وکثرة الجماع وقلة ضحك تزید في العمر

حون ... سنده علم ساد وپرهان باید کشید ذات عزت جاسمان
نان شیره ره بار بز کوه بر زمند ☆ باید می بعن گل ورنگ ارغوان
دانه باده خرمه وعکس آفتاب ☆ گراحبا بیدن دهد بعروسی نشان
ندسنکر مر شکل در بهار و تیر ☆ آه آه ز هجران وحلی که در جهان
معیار عقل وحار بی حیات ترنج راز ☆ دهان دهد وقت نحوی دعا جهان
بزم مطیع وآن نطق وسفاح ☆ نوزخ وسقاوی دل وراح دهان
منضم علاج وحنی غم وماین نشاط ☆ نقلیب تران ز هجرت زبان
آنان که کرده ودر بهار زعلی او ☆ شکوفه کار کرده مغز اندر استخوان
حفاب نا دلان بحوا ندیقوع ال ☆ آرفته مشکل بجو آب ناردان
در ناد بی جنا بودت باده دستگیر ☆ ما در کشتی نشاط جو باره باد بان
بی غاده دی کساره می شد با نی اکل ☆ ما با نصحان وحل می کود رجا
بی بجام باده حاجت طبقه ☆ آنکه مهمان جلد ریح بیرتان
بی حلال باده حرام سنو حرام ☆ لو شلا مرزبان بجو آسو میهمان

المنسوب الی مولانا سعد الدین

شب همه شب با قضا در بحث وجنگم زان سبب
که همه هر ذرّه را بینم این تفاوت از کجاست
ساکنان عرصه امکان تفاوت داشتند
در قبول فیض ها پس این تفاوت از شماست

بسم الله الرحمن الرحيم ٥ كتاب الاغذية والاشربة وما يتصل بها

الحمد لله رب العالمين والصلوة والسلام على نبيه

عمل الحبر المكتب الجيد

دوده بز یک درم بدار ۵ دو درم مازو و زمغ چهار
زاج قبری بقدر نیم درم ۵ بجنه درسه تو نیا کردار
آب بوی فکن چاکل ازان ۵ جز عسل گرد دو با بسیار
قتل نقل ... فوا آب بس ۵ تا فرو آید از قلم هموار
بس بکر با این تو پیاله بیش ۵ تا شوی زین مداد برخوردار

[illegible]

قال النبي صلى الله عليه وآله انه قال عليه السلام
البطنة اصل كل داء والحمية رأس كل دواء
واعط كل بدن ما اعتاد قال زكريا الرازي
ما ترك النبي صلى الله عليه وآله في الطب شيئا الا ذكر في هذه
الكلمات ٥

باب ... الطب العلم والعمل ...
... والطب ... الا ...
هم الغسل ... هو ... علم الطب ورجل طب حاذق
والطبيب هو الحاذق بالطب يقال رجل طب
والطب ... والطب السحر يقال رجل مطبوب ومطبوب اي مسحور
والطب عند العرب ... ما ذاك بطبي اي بدهري
... وعلى قال الشاعر
وما ان طبنا جبن ولكن منايانا ودولة آخرينا
وجمع الطب اطبة ... اعلام ... ٥

[illegible]

بسم الله الرحمن الرحيم . كتاب الاغذية والاشربة وما يتصل بها
الحمد لله رب العالمين والصلوة والسلام على نبينا المصطفى محمد وآله اجمعين . وبعد
فان الله تبارك وتعالى لما خلق الانسان اعدل مزاجا من جميع الحيوانات وجعل ذلك
الاعتدال عريضا غير محصور في حد ضيق ولذلك اختلفت صورهم وطبايعهم وامزجتهم
واخلاقهم بخلاف ساير اصناف الحيوانات وجب ان يكون اغذيتهم متفننة كثيرة
الاصناف مختلفة الطبايع خلاف ما عليه غذا ساير الحيوانات باصنافها ليصادف
كل انسان ما يوافق مزاجه الاصلي والعارضي الحادث كل وقت من ادنى سبب يعرض
له للطافة مزاجه وتاثره سريعا مما يرد عليه فيوجبه كل وقت الى غذاء دون غذاء
من اغذيته موافق لحاله ومتى منعه ان لم يراع ذلك ولم ينل منه ازداد ذلك التاثير اليسير وتفاقم
الامر فيه حتى اشرف على المرض ولذلك قال الحكماء ان التخليط في زمن الصحة كالتداوي في زمن
المرض وليس المراد بالتخليط الجمع بينها في اكلة واحدة اذ من المحال ان يوافق الضدان من
الاغذية معا في حالة واحدة فالحاكم في اختيار الاوفق في كل وقت شهوة الصحيح وعلمه
بحالات بدنه وطبايع اغذيته فوجب على كل من هو الطف طبعا واشد تاثرا من الموثرات
الغير الطبيعية له وبالضرورة هو الاعقل من الناس والخصوص بالخصايص الانسانية دون
اصحاب الطبايع الكثيفة ان يعرف طبايع الاغذية والاشربة وخواصها وافعالها
ليتخير منها كل وقت ما هو اصلح لمزاجه واوفق لحاله فيدوم له كمال الصحة وحفظها
عاجلا وآجلا . وقد جمعت كلام جالينوس فيها وقول شارحي كلامه في الاغذية والاشربة
وجميع ما تيسر لنا وللانسان من طبايعها ومنافعها وخواص كل واحد منها وما وجدت منها

شيا

شيا الا ابتدى من الجلة ليكون الناظر فيها مطلعا على كل ما قاله الاولون في الاغذية
والاشربة ولا يفوته علم شي منها ومن افعالها والله الموفق . فنقول المعنى المخبور هو الذي
يقوم مقام ما يتحلل من جواهر اعضاء البدن ويصير بحاله وذلك يكون من تلك الاغذية
المستعار اسمها من ذلك لكثير فيها كذلك في ثاني الحال بعد مفارقة بعض احوالها التي لا تصلح
الغذا من الاغذية غليظة وهي التي اذا صارت جزء عضو يكون ذلك الجزء صلبا قويا عسر
التحلل وبالضرورة ان يكون هذا الجنس من الاغذية عسر الانهضام ويصلح لاصحاب
الكد والتعب ليصير اعضاوهم اصلب وامتن واقوى وليلا يتحلل عنهم ويذوب سريعا
بكثرة الحركات ويكون هضمها عليهم سهل لقوة حراراتهم . ومنها لطيفة وهي التي اذا
صارت جزء عضو يكون ذلك الجزء اضعف قواما والطف جوهرا واسرع تحللا وبالضرورة
ان يكون هذا الجنس من الاغذية اللطيفة سريعة الانهضام رخصة يصلح للمترفين واصحاب
الدعة للطافة اعضائهم ولينها وعدم الاسباب المحللة من الكد والتعب وجودة هضمها
فيهم ايضا ولا يصلح هذا الجنس من الاغذية لاصحاب التعب والكد لانهم لا يتقوون عليها ويتحلل
عنهم بسرعة كما قال بقراط كل ما يغذو سريعا يخرج ايضا سريعا اي خروجه بالتحلل
ان المتغذى منه الين واسخف قواما كما لا يصلح الاغذية الغليظة لاصحاب الدعة والمترفين
لعدم احتياجهم اليها وقصور هضمهم ثم من الاغذية حارة وباردة ورطبة ويابسة
على قياس ما قيل في اللطيفة والغليظة اي اذا استحالت الى الاعضاء صارت هذا حقيقيا
كون تلك الكيفيات باقية فيها الى حين ولا الاغذية افعال في التغذية من التسمين والتبريد

فالترطيب والتجفيف والقبض والاسهال والادرار والنفخ لعضو والمضرة بآخر وغير ذلك آما
لمناسبة اغذيته واختلاف طبايعها وآما لاختلاف امزجة الابدان والاعضا واستعدادها
لبعض تلك الاغراض دون بعض وآما لاجتماع بعض الخلاط الا ان الغذا منها للقوة لها
اطلاقه اياها وآما لاختلاف صنعها وآما لسو ترتيب الكيفية للعادية والاوقات
فلذلك قد يكون الغذا الواحد يصلح ان يكون مسهلا قابضا كالعسل مثلا فانه ينهضم في الابدان
الباردة ويصير دما وفي الابدان الحارة يستحيل صفرا وهو ايضا متى وجد من الاحشا فضل
قوة في تنفيذ الغذا الى البدن وتحصيله في الدفع عاون الغذا في النفوذ وزاد البطن
يبسا ومتى وافى البطن على خلاف ذلك اطلق ومثل الكرنب والعدس انهما مركب اجزاؤهما
قوتان متضادتان فماؤهما مسهل وجرمهما قابض ومتى اكلا مع مائهما فان وجدا
البطن سريع الانطلاق بالطبع اطلقا وان وجداه خلاف ذلك امسكا لان احدى كيفيتيهما
اذا اشتغلت بالاخرى شغلها عن البدن تعاونتا وغلبتا الاخرى. وكذلك قد يوجد غذا واحد
مصحح لبدن ممرض لآخر مثل من اخرج مزاجه عن الاعتدال الى ثلث درجات من الحر
من قبل الطبع او المرض او غير ذلك فينبغي ان يكون غذاؤه مايلا عن الاعتدال الى ثلث درجات
من البرد حتى اذا عملت فيه حرارته القوية وصار غذا بالفعل انخلع حماله بالبرد وصار
جاريا مشاكلا لجوهر بدنه وان حفظ الصحة بالمثل ولو اغتذي به صاحب المزاج البارد
لاضر به واسقمه ببرده ولو اغتذى من بغذا يحاذي بمثل حرارة مزاجه لصار غذ
ضعيف وعمل حرارته القوية فيه اخرجه كان وخرج عن مشابهة مزاجه فالاغذية

تغيير
انما بتغيير حالها وانما مشابهة للابدان ومضادة لها عند تغيرها وتصيرها غذا بالفعل وعند
قربها عن الاسباب المغيرة لها والعوارض اللاحقة بها ويحكم على اعتدالها عند موافقتها الا
بان المعتدلة المزاج الفاضلة التركيب القريبة من الفضل الحافظة على ترتيب وما يجب لكم
ولا يطلق القول بافضالها دون ذلك. والاغذية التي يغتذي بها الانسان تسعة انواع
الحبوب والبقول واللحمان والالبان والبيض والثمار والبقول فاولها بالمرتبة واولاها
بالمثابرة عليها. الحبوب وهي اصل الاغذية وفضلها المعروف من الكل واجود الحبوب
في انواعها اتمها ادراكا واملسها واكثرها امتلا واشدها اكتنازا واسلمها من عرض
ذلك ومنها اتمها مكثا ودقيقها واسرعها انتفاعا واستنشاعا في الالة وانقاها ما نبت معافا لا
يوجد فيها من الحبوب الغريبة ولا قريبة العهد بالحصاد لوجود الرطوبة الفضلية فيها
ولا بعيدة لتحلل الرطوبة الطبيعية عنها فان اجود ما يكون الحبوب كلها من بعد ان يمضي
عليها ستة اشهر والى تمام سنة وما كان اعتق من ذلك فهو اسرع انهضاما بعد
ان لا يكون قد عفن الا ان غذاءه اقل وما كان دون الستة الاشهر فهو اعسر انهضاما
وغذاؤه قليل الريح كثير الفضل ويصلح كل واحد منها بما يجب ان يصلح به والانقاع
يكسبها تلوينة وبردا والسلق يذهب بجلاتها وعفوصتها والقلي يذهب بلينها
ويصلبها ويصيرها اغلظ ويذهب عنها النفخ والرياح والطحن يجعلها تغيرا في المعدة
والعضا ما واسهل نفوذا في البدن والتقشير يجعلها ابطأ انهضاما الا انه يجعلها
اقوى واكثر غذا واشد ملايمة لمزاج الانسان فان الله عز وجل لما جعل الانسان

لبا ب الحيوانات تجعل كم من كل ما يغتذى به لبه والحيوانات التى هى منه بمنزلة القشور
قشره والقيور والتعيل يكسر حرارتها ويفيدها بردا والتمليح يذهب عنها التفاهة
ويجعلها ذا طعم ويلطفها والتبزير يذهب بنفخها وينفذها نفوذا الى الكبد والتخمير
يجعلها الطف واسرع نفوذا وابعد عن احداث السدد والخبز يجعلها اجف
واخف والذ وامرا **الحنطة** اشد الحبوب مشاكلة لطبيعة الانسان لانها وفقها
لم واحمدها غذا لانها مقاربة للاعتدال الى الحرارة ما هى وحرارتها مشابهة لحرارة
الانسان واجودها المتوسطة فى الصلابة والسخافة والبياض والحمرة واكثرها
واغلظها غذا ارزنها واشدها تلززا وحمرة وما كان منها ابيض رخوا خفيف
الوزن فهو الطفها واقلها غذا . وافضل الخبز خبز الحنطة ما اتخذ من الحوارى
وبولغ فى عجن دقيقه وجعل فيه من الملح والبورق والخمير مقدار معتدل وخمر تخميرا
جيدا اختبز فى التنور معتدلا فى غلظه ورقته وما اتخذ منه من الخشكار وهو
الدقيق الذى قد اخرج منه ما فيه من اللباب والسميد بعد نزع النخالة اقل غذا
واسرع انحدارا وما اتخذ من السميد فهو اكثر غذا وابطا انحدارا . وما اتخذ
من دقيق لم ينزع لبابه ولا نخالته وهو الخشكار متوسط بينها وادمانه يولد
السوداء ويسرع الهضم . وما اتخذ من دقيق الحوارى وهو ما بولغ بالمبالغة فى الغسل
والبل فهو اقل غذا من خبز السميد واقل حرارة لاكتسابه بردا من الماء واقل توليدا
للسدد لقلة لزوجته وغلظه لانه قد انقلب من الارضية الى الهوائية يستدل عليه
بخفته

بخفته وانه لا يغوص فى الماء لخفته وقربه من قوة النشا وما اتخذ من دقيق قريب
العهد بالطحن كان احسن لبقاء الحرارة النارية فيه والخبز الفتيت والمغسول وهو
الذى قشر ونقع فى الماء وصب عنه مرارا حتى بلغ غاية الانتفاخ ينفع من ضعف المعدة
مطلق للبطن لا يحتمله الا اصحاب الامزجة الملتهبة الحارة وفى الاحوال والازمان
الحارة . واحمد الفتيت ما اتخذ من الخبز المخمر المخبوز فى التنور وجفف فى الظل
حتى يكون كهيئة السويق ويلت بدهن اللوز واما الفتيت اليابس المجفف خرزه
فى التنور فانه ردى بطى الانهضام يورث التنور بيتا شديدا . والخبز الفطير
يعسر هضمه ويبطى انحداره ويهيج منه اوجاع البطن والسدد واما المفرط فيسلم
من هذه الخلال الا انه اقل واضعف غذا والخبز اللين اكثر غذا واشد ترطيبا
واسرع انحدارا واليابس على خلاف ذلك وكلما كان الخبز اصغر وارق كان اقل غذا
واشد حبسا للبطن لان النار تستولى عليه فتفنى رطوبته . والخبز الذى من الحنطة
الحديثة سمين سريعة . والخبز الحار حين يخرج من التنور بطى الانحدار لمكان
الابخرة فيه ويحدث العطش لحرارة الدهنية التى فيه . وانفع الخبز واقله ضررا
ما اكل بعد خبزه من الغد الى اخر النهار ومن اليوم الثانى فاذا صلب ابطا فى
المعدة ولم يكن اكله بمحمود . وخبز التنور اوفق فى سرعة الهضم والخروج . وخبز
الفرن والطابق ردى عسر الهضم الا انه كثير الغذا القصود نضجه من خبز التنور
يصلح لاصحاب الكد والتعب . وخبز الملة ازدامه لما يخالطه من الرماد

وما طبخ على الطابق بالدهن رديء وهو اقل اصناف الخبز ايضا لان الدهن يمنع تحلل
النار اياه ولذلك يثقل البطن ويولد سددا • وما عجن بدهن او بلبن غليظ وخم كثير الفضول
والطرية باردة رطبة عسرة الانهضام تولد خلطا لزجا انما تتخذ من عجين فطير
وغذاؤها اذا استمرئت غذاء كثير ولكنه للاحشاء وسويق الحنطة اغذى والين
واعدل من سويق الشعير الا انه بطيء الانحدار كثير النفخ لا بد من حلاوة تحدره وغسل
بالماء الحار حتى يزول نفخه • واما السويق المتخذ من الحنطة المسلوقة للعلوة
بعد السلق فهو اقل رياحا واحسن واغذى من النقيع واما النشا فهو بارد رطب
لزج وهو من ادون الاغذية لمن كان به سعال من خشونة الحلق وقصبة الرية •
والحنطة المطبوخة نفاخة ثقيلة عسرة الانهضام وما تولد منها في غاية اللزوجة
والغلظ لا سيما متى كانت الحنطة جيدة • والحنطة المهروسة المطبوخة بالماء
اغذى من النشا واكثر تليينا للطبيعة واسهالا غير انها مولدة لخلط غليظ لزج
فينبغي ان يجاد طبخها فيبطل بها ما يفاد نفخها • واما النخالة ففيها حرارة وجلاء
وتنقية وتحليل • والماء الذي يتخذ من مائها ينفع من السعال الرطوبي ويلين
الحلق والكبد بجلائها ويحلل الرياح • وكشك الحنطة يبرد اللبن والحنطة
ينفع الاورام والدماميل اذا ضمد بها ممضوغا وضماد الخبز احسن من ضماد الحنطة
بسبب الملح والخمير يجذب الاخلاط من القعر ويحللها وينضجها • الشعير يتلو الحنطة
في جودة الغذاء وغذاؤه اضعف واقل من غذاء الحنطة الا انه اسرع انحدارا من الحنطة
لانه

لانه اقل لزوجة وغلظا واجوده ما كان ابيض كثيفا ملززا ثقيلا ممتليا • والسلت نوع منه
بلا قشر وهو اقرب الى الحنطة من سائر اصناف الشعير ويسمى الشعير العاري وماؤه ارطب
والشعير نفسه بارد يابس في الدرجة الاولى واما ما يرى من ظلا يبرد عنه وكل ما عمل منه فهو بارد
واما تجفيفه فعلى اختلاف صنعته فربما جفف وربما رطب وربما لم يجفف ولم يرطب
وكل انسان يقلى ويعمل منه السويق زاد تجفيفه زيادة كثيرة • واذا عمل منه كشك وطبخ
بالماء ذهب عنه يبسه واستفاد من الماء رطوبة ويرطب البدن ترطيبا بينا لما اخذ
منه خبز لم يجفف تجفيفا بينا ولم يرطب ترطيبا بينا وفيه جلاء اذا قلي يذهب عنه •
والخبز المتخذ من الشعير منفخ مبرد يولد دما مائلا الى السوداء صالح للمحرورين ولمن
يريد ان ينقص لحمه وينفع مع الحلاوات والدسومات والتوابل • واما سويقه
فابرد من سويق الحنطة بمقدار ما الشعير ابرد منها واكثر توليدا للرياح وسويق الشعير
وان كان ابرد من سويق الحنطة فسويق الحنطة بكره ما ينتشر بعد الماء يبلغ من
تطفئته وتبريد البدن مبلغا اكثر لا سيما في ترطيبه فيكون ابلغ نفعا لمن يحتاج الى
ترطيب • وسويق الشعير اجود لمن يحتاج الى تطفئة وتجفيف واصلاحهما ان يغليا بالماء
غليا جيدا ثم يبسطا على خرقة صفيقة ليسيل عنهما الماء ويعصرا حتى يسيلا كثيرا ثم يشربا
بالسكر والماء البارد فيقل نفخهما ويسرع انحدارهما وينفعان المحرورين والملتهبين
ويعقلان البطن ومن اجود ما ذكر به سويق الشعير ان يغسل بالماء الحار مرارا ليذهب نفخه
ويكون قد طال منه مقام طبخه ثم يغسل بالماء البارد مرارا ليعود اليه برده • والقمح من الحبوب

اسرع انحدارا عن المعدة من المطبوخ الا ان المطبوخ اقل نفخا والنقيع اصلح للمحرورين
واقطع للعطش وان اخذ اخذه جافا غير مطبوخ نشف بلة المعدة من الرطوبة اذا
لم يشرب على اثره ما وان طبخ سويق الشعير مع ما ولبن حليب وخشخاش مقلو مسحوق وعمل
شبيه بالحسو نفع من به سحج الامعا وذلك انه يسكن ما هيج ويلجا الى كثرة القيام ويجلب
النوم . وكشك الشعير المطبوخ بارد رطب وماؤه اشد تبريدا وترطيبا وجملته
موافقة للمحمومين ولاصحاب المزاج الحار ولمن كان يجد عطشا وذلك لما فيه من الخلال
المحمودة التي ليست في ساير الحبوب غيره فاذا طبخ كان مزاجه بعد الطبخ بارد رطب
باعتدال مضاد لحرارة الحمى الملتهبة منضج للاخلاط المولدة لها مسكن للعطش ببرده
ورطوبته وان راى ماء لزجا فليس هو بنفسه لزجا لكنه لجلايه صار يسرع نفوذه
الى ساير الاعضاء ويخرج عن المعدة والامعاء سريعا ويستفرغ معه الاخلاط
المحترقة والدليل على جلايه انه ينظف الوسخ عن الجلد ويستفرغ بالقي اخلاطا
وفيه قوام وملاسة بها تسكن حدة الاخلاط ولذعها وفيه زلق اذا مر بالمري والمعدة
نفذ عنهما بكليته ولم يلتصق منه بهما شي كما يلتصق غيره من الاحشا وييبس ويجف
بحرارة الحمى ويحدث للمريض كربا وعطشا وفيه ايصال وملاسة بها صار للمعدة
يعمل فيه عملا مستويا وله مع ذلك في طعمه لذاذة لا يكرهه شاربه ولا يحدث
عنه تهوع وليس يحدث رياحا كما يحدثه ساير الحبوب اذا احكم صنعته وهي
ان يوخذ منه مكيال واحد ويلقى في قدر برام نظيفة ويصب عليه من الما العذب

الصا

القشاش خمسة عشر مكيالا ويطبخ بنار معتدلة الى ان يبقى مكيالان ويجود تحريكه
حتى يختلط اختلاطا جيدا ثم يصفى بالمصفاة فذلك ماء كشك الشعير ومن يحتاج
الكبد والطحال والعارق ساحبها ان يخلط له في ماء الكشك عسل وسكر لان هذه
الاعضا تغلظ عند استعمال الاشيا الحلوة وكشك الشعير ادر للبول من كشك الحنطة
ويدر اللبن اذا طبخ مع بزر الرازيانج وينفع من الحميات الباردة اذا طبخ مع اصول
الكرفس والرازيانج ومن شطر الغب اذا اخذ مع السكنجبين السكري . وما الشعير
غير المقشور ينفع من به حمى حادة ويحتاج الى تبريد لطيف فان يلين بطنه ويدر
بوله وينبغي ان يتخذ على هذه الصفة يوخذ الشعير فيغسل ويصب عليه
ما ويوضع على النار فاذا سخن الما صب عنه والقي عليه ما غيره ويسخن حتى ينضج
ثم يصفى ذلك الما ويبرد ويلقى عليه سكر ويشرب . وغذا كشك الشعير ليس ينقص
عن غذا الخبز الجيد كثير نقصان ويولد الدم الجيد . ودقيق الشعير يضمد به مع
السفرجل والخل على النقرس فينفع سيلان الفضول الى المفاصل ثم الضربية

الارز . وهو حب خفيف الغذا جيد الغذا جيد الاستمرا يصلح لاكثر الطبايع في عامة
الاوقات وهو اقل غذا من الحنطة واما طبعه فقد اتفقوا على يبسه وانه يابس في
الدرجة الثانية واختلفوا في حرارته وبرودته فقيل انه بارد في الدرجة الاولى
وقيل انه حار في الدرجة الاولى وقيل هو قريب من الاعتدال وزعم قوم انه يسخن
ابدان المحرورين وهذا هو المعقول من جهة التجربة والقياس وذلك بسبب لزوجته ويبسه

فانه اذا عملت فيه الحرارة القوية في ابدان المحرورين انفاذ لزوجة وبشا وسخن
مزاجه لان الاشيا اللزجة القليلة الرطوبة واليابسة سريعة التسخن والاحتراق من
الحرارة القوية كما شاهد من حال الماء الناري مثل الناطف ونحوه من الاطعمة الزنجية والغليظة
فهو اذا يسخن باكتسابه الحرارة في تلك الابدان وباحداثه السدد في العروق الماساريقية
لانه يلحج في تلك المضايق بلزوجته ويحول بين الماء وبين الكبد فيسخن المحرورين بلاد
ويلحج بها واما في المبرودين المرطوبين فيقل نفعه ولزوجته لانقاعه في الرطوبات
فيميل مزاجه عن الاعتدال الى البرودة ويصير ابرد مما كان على احد الراتين فيبرد واوفق
ما يكون الارز اذا كان الهوا رطبا وكانت للمعدة شديدة الشهوة للطعام وهو بطي الانحدار
ويحبس الطبيعة حبسا معتدلا ومما يعين على انحداره الدسم الكثير او الملح وان ينقع في
ماء النخالة ليلة ويطبخ بماء القرطم ومما يعين على امساكه ويقوي حبسه ان يطبخ
غير مغسول ويختار منه الاحمر ويقلى ويخلط به الجاورس ويدسم بشحم كلى الماعز واما
كان الارز ابيض وطبخ بعد ان يغسل غسلا جيدا فارق عنه ما كان مخلوطا به من القشر
بدهن اللوز او السمن او الشيرج او الالية لم يكن له فعل في حبس الطبيعة واذا طبخ بالماء
واللبن الحليب يصير كثير الغذاء معتدلا في الرطوبة واليبس لان رطوبة اللبن تخلط بيبس
الارز فيصلح معتدلا ويزيد حينئذ في المني ويخصب البدن ونضارة اللون وخاصة
اذا اكل بالسكر ودهن اللوز والارز ردي لمن يتأذى بالقولنج والسدد نافع للمحج
الصفراوي وقروح الامعا وعند ذلك ينبغي ان يقلى ويطبخ حتى يتهرا ويصير ملزما للتثفير

ويحس

ويجشي وقد يوكل الارز المطبوخ بالسماق ويبزر القصد الى حبس البطن ومع الزيت في بعض
الاحوال اللطيفة وتسكين العطش وذلك بعد جودة طبخ الارز نفسه وقد يطبخ الارز بما البليغ
على الكلب واما خبز الارز فهو اعسر هضما واغلظ وخاصة خبز المظلة وقد وقع
الناس منه بالتجربة على ذلك كثيرا ياكلونه الا مع الملاح او الدسم الكثير او اللبن او مع الثوم
ومن حتى لم ياكلوا مع هذه الاشيا عظم ضرره وكان منه القولنج الثفلي والريحي وكثير من
احد منهم على ان ياكله مع ما يلسعه او مع المضيرة ونحوها وهو سريع الى تولد السدد
في الكبد والطحال ومما يدفع ذلك ان يتادم بكامخ الكبر والكرفس والسذاب في الجاورس
واما الجاورس والدخن والذرة فكلها باردة في الدرجة الاولى يابسة في آخر الثانية
الى الثالثة قليلة الغذاء بطيئة الهضم عاقلة للبطن مجففة للبدن فالدم المتولد عنها
ليس بجيد واما ما يحتاج اليها من يحتاج الى تجفيف معدته وتبريدها وليس يحتاج
الى غذاء كثير وقد يحتاج اليها متى كان الهوا رطبا وكانت شهوة الطعام في المعدة كثيرة
وينفع بها حيث يراد عقل الطبيعة وتجفيف البدن ويمكن ان يغتذي به المستسقون
والمترهلون واجودها ما يوكل من الاحسا اذا طبخت بالدسم والزيت واذا طبخت باللبن
كان اجود وان طبخ باللبن مما يغالط السمن ودهن اللوز الحلو غني غذا محمودا
وقل تجفيفه الطبيعة وان اخذ الجاورس وهو يابس فسحق وبرش بالماء ورش ثم طبخ
كان اسرع انهضاما وعقل البطن لا محالة وان طبخ وهو صحيح كما هو عادة اكثر الناس كان
اعسر انهضاما وكثيرا ما يطلق البطن ولا يعقله ويخرج في البراز ولم يتغير كثير تغير والجاورس

افضل من الدخن في جميع حالاته وذلك انه اقل ابطاً في الانهضام وجشا الطبيعة
واكثر غذا ويدر البول مع برده ويبسه وذلك لخاصية فيه ولا يبعد ان يكون ذلك لشدة
امساكه البطن يحبس الكيلوس في الامعا الى ان يجذب جميع ما فيه من المائية الى الكبد فيخرج
بالبول كما ان الاشيا المسهلة تقل البول بسرعة انزال الكيلوس واخراجه مع ما فيه من المائية
وقيل في تقدير الما الذي يطبخ به الجاورس انه ينبغي ان يطبخ الرطل من الجاورس بعشرة
ارطال من الما والدخن اقوى قبضا واقل غذا من الجاورس والخبز المتخذ من الجميع اشد
امساكا للبطن منهما انفسهما واقل غذا من ساير الحبوب التي يتخذ منها الخبز لبرودتها
ويحللها وعدم اللدونة والدسومة واللزوجة فان كمد بالجاورس في كيس نفع الاوجاع
التي يحتاج الى التجفيف من غير تلذيع نفع غاية النفع في العدس واما العدس فجوهره
وجوهره ولكنه هو مولد الدم الغليظ الاسود مورث ادمانه الامراض السوداوية
وهو بطي الانهضام مولد للرياح يهيجها جلاها ما ردية ويضر بالاعضاء العصبانية
وهو ايضا قليل الغذاء عديم اللدونة والدسومة واللزوجة يجفف البدن ويقطع
الباه ويسكن الدم ويغلظه ويبطئه ويبرده فلذلك يقل الطمث ويسكن دور الدم
الحادث من الحرارة وهو قابض وقشره اقبض وفيه ايضا قوة مخالطة للقوة القابضة
مضادة لها ولذلك ماؤه يسهل وجرمه يقبض واما طبعه فبارد في الدرجة الاولى يابس في
الثانية وقيل معتدل في الحرارة والبرودة وقيل في قشره حرافة وحدة ويمكن ان يكون
سبب اسهال مائه تلك الحدة والحرافة التي تحلل في الما ولا مدخل للقشر في التغذية

64

ما جرده ما يلي البياض في لونه وكان عريضا في شكله واذا نقع لم يسود الما ونوع من
العدس يورث غير ما كول احمر اللون ظاهر الحرارة يقال له العدس المر وهو يدر البول والطمث
ومن اجود ما يصلح به العدس ان يطبخ مع كشك الشعير لمضادته اياه وخصوصا اذا
طرح فيه صعتر ونعنع ليزيل نفخه ويسرع انهضامه وقد يطبخ مع السلق لمضادته ايضا
ولافادته سرعة الانحدار ومع اللبن والقثا والقرع وسعي اذا طبخ مع كشك الشعير
ان يكون الكشك اقل منه لانه ينتفخ ويختلط في الما بخلاف العدس ويطبخ ايضا مع العناب
والتين ليعين لغليظه الدم وقد يطيب ماؤه بملح ومري وزيت ليزيد تليينه البطن وقد
يقوي قبضه وامساكه البطن بان يقلى ويغلى في الما ويصب عنه الما مرتين ثم يطبخ بخل
والكمثري والسفرجل والزعرور وبحبا منها او بما الرمان المز وما الحصرم والسماق
او بقلة الحمقا فالعدس يحتاج اذا طبخ ان يلقي على الرطل منه سبعة ارطال ما ومن
اسوا ما اتخذ اذا اتخذ بالحم المالح لانه يزيد في غلظه ويبوسته فاما اللحم الطري
السمين فيجود معه وهو من اوفق الاغذية لاصحاب الذرب والخلفة التي من قروح
الامعاء ومن ابلغ الاشياء في حبس الطمث ويصلح لبثور الفم وليس يوافق العدس
الا من كان يغلب فضول مائية فاما من كان ابدانهم يجفف مائلا الى السوداء
او كان دمه غليظا فهو اردا الاشياء له لانه يولد الامراض السوداوية فيهم
سريعا وهو يضر البصر الصحيح لتجفيفه وينفع البصر اذا كانت به آفة من رطوبة
ولا ينبغي ان يطبخ العدس بشي حلو لانه يزيد في غلظه في الباقلي ان جوهر الباقلي

ليس بكثيف لكنه رخو خفيف الوزن ولذلك ليس يتولد منه لحم مكتنز وفيه جلاء وتنقية
انحدار فالدم المتولد منه ليس برديء والحديث منه يسدد وهو من الاغذية التي تحفظ الصحة
ويزيد في اللحم ويخصب البدن وهو منقي لا يتاثم شيء من الحبوب في ذلك ولا يعدل نفخه بكثرة
الطبخ كما يعدل نفخ الشعير وهو اغلظ واغذى بعضا من كشك الشعير وكذلك غذاؤه اكثر
من غذاء كشك الشعير وليس نفخه مقصورا على المعدة والامعاء بل يحدث تكررا وتمددا
في جميع البدن وسددا ويثقل الراس ويرى احلاما مشوشة ومما يقلل نفخه ان يطبخ
بلبناقونيا مع الانابات والفلفل والقيسوم ويوكل بعد ما يمزج بشيء قابض ويلطف
وهو يبرد ويجفف مثل الشعير الا انه في ما بين الخلتين قريب من الاعتدال • والباقلى الرطب
الطري بارد رطب في الدرجة الاولى وغذاؤه اقل وانحداره اسرع ونفخه اكثر ويكثر البلغم
في المعدة والامعاء ويهيج منها الرياح وفيه شيء من الجلاء والقبض بما يشبه الفم ويخشن
الحلق ويحدث الحكة • والباقلى يدبر بان يتادى بالقلي الزيتي والفستق وجرمه قابض
ولذلك ينفع المطبوخ بقشره في خل ممزوج من الذرب والقيء وما جرى مجراه فلما فيه من
الجلاء مما يعين على نفث الرطوبة من الصدر والرئة ان اكل بغير ملح او شرب ماؤه وينفع
اصحاب السعال ويلين الحلق ويمنع النوازل الرقيقة التي تنزل من الراس فتكون منها
السعال المقلق بالقليل من رطوبة فيه وبجلائه ايضا ينفع الكلف • واما خبزه فنفاخ جدا
كثير السدد الا انه مقل له فمن كان يعتريه الرياح في البطن والاوجاع لا يقرب به
فان اضطر اليه اكله مع الابازير الدسمة ومع الكرويا والكمون والسعتر والسذاب

ليكسر

ليكسر نفخه والاسويقات منه قبل خروجه من البطن ويعقل من صعود بخاره الى الراس وهو مما
يسرع بخروجه ويمنع ايضا من نفخه الكل بالملح الكثير والاصطباغ بالمري من اجل اكله
والمضافة بدون الماء البارد عليه • وضماده مع الباقلى بالخل والعسل ينفع من الفسوخ
الحادثة في الاعصاب ومع سويق الشعير ينفع من الاورام الحادة من الضربة وينفع من
الصلابات الباردة ضماد نافع من الاورام الحادثة في الانثيين والثديين • الحمص
ان جرم الحمص عسر الانهضام كثير الغذاء والدم المتولد منه غليظ جيد ونفخه ليس دون نفخ
الباقلى وفيه من قوة الجلاء اكثر مما في الباقلى حتى انه يدر البول والطمث ويلين البطن ويدر
الكبد والطحال في الصفراء والكلى ويسمن ويسهل خروج الجنين ويفتت حصى الكلى والمثانة وفي
جوهره مخالطان احدهما اذا طبخ فارقه وصار في الماء احدهما حلو يدر البول والآخر
ملح يلين الطبع ويمكن ان يكون هذا المعنى سبب النفاية في القدر وقال طلك ان
الحمص يفعل في الفم ما يفعله الخميرة في العجين والخل في الارض والماء المطبوخ فيه الحمص
مع الكمون والدارصيني والشبث يكون منضجا ملطفا مقطعا للاخلاط الغليظة مفتحا
للمسالك فنافع من الاورام البلغمية والرياح الغليظة ووجع الظهر وان اراد اكله مسلوقا
من غير حاجة الى الباءة فليأكله بالسعتر والملح والفودنج ونوع من الحمص يفتت الحصاة التي
في المثانة والكلى وهذا النوع منه اسود صغير والاوجاع تحتاج الى ان يطبخ فيه فقط
ومما يقويه اذا طبخ مع الكرفس والفجل وصب عليه دهن اللوز وهو اشد حرارة من الابيض
والحمص الابيض حار في آخر الدرجة الاولى رطب في وسطها ورطوبته بجوهرها دخيلة غير

ملائمة

على حرارة المعدة لتميزها وحلها حتى يصير بادخا طبعها السبب يكون اكثر نفخة
في العروق ولذلك يهيج شهوة الجماع ويزيد في المني واللبن ويحسن اللون ويسمن خاصة
اذا خلط بالباقلي واذا اكل على الريق نيا غسل الحفاظ ودقيقه يحلل الاورام
الحادثة عند الاذنين والبثور اذا الصق ويجلو الجرب والنمش والكلف ويغذو
الرئة افضل من كل شيء لشدة اختلاط رطوبته باجزائه وعسر تحلله مع غلظه
وكثرة غذائه فيجوز على القلب ويصل الى الرئة صابرا على تلك الحرارة حافظا رطوبته
فيغذو الرئة غذاء رطبا قويا ولذلك ينفع الحسا المتخذ منه ومن اللبن من جفت رئته
ودق صوته والمقلو منه ومن الباقلا اقل نفخا وابطأ انحدارا واشد غلظا
والرطب منه منفخ بطيء الهضم مولد للفضول في المعدة والامعاء وينبغي ان يشرب
عليه الماء ساعة ثم يؤكل ليلا يكثر نفخه • واما خبزه فبطيء الانهضام جدا ولا يكاد
ينزل ولذلك ينبغي ان يكثر ملحه او يؤكل بالملح الكثير ويطرح في امراق الاسفيذباجات
الا لمنة الدسمة جدا فانه متى لم يفعل ذلك ولد اوجاعا في المعدة صعبة وينفذ
الثقل وعسر الخروج والم الكلى والامعاء وقد قيل انه لا ينبغي ان يؤكل الحمص قبل الطعام
ولا بعده بل في وسطه واظن ذلك لاحتياج الجلاء الذي فيه رعاة الدم المتولد منه
وعدم اسباب التاخير وعدم اسباب التقديم كالقبض والامساك والتليين والازلاق
لان القوة الجلائية التي فيه تفارقه عند الطبخ ودهن الحمص يذهب بالقوباء
في الماش للماش محمود الكيموس لا سيما المقشر وهو قريب من الباقلي الا انه لا ينفخ

الباه
ينفع بالماورد
ولكن في وسطه

نفخا من الباقلي وليس معه من نفخة الباقلا ما مع الباقلي وليس هو ابطأ انحدارا منه وغذاؤه
اقل من غذاء الباقلي ويتخذ من الماش حسو يصلح لاصحاب النزلات والسعال كما يتخذ من
الباقلي وهو بارد في الدرجة الاولى معتدل في الرطوبة واليبس عند المائل الى اليبس اقرب وخاصة
غير مقشر لان في قشره عفوصة وبرده دون برد العدس • والماش يلين الطبيعة وجرمه
يحبس وحابسه اذا طبخ من تين وطيب بالجلجلان والسماق وحب الرمان او بماء الحصرم
الكزبرة اليابسة
وهو غذاء خفيف جيد للمحمومين اذا طبخ بدهن اللوز الحلو مع البقول الموافقة لذلك
وافضل ازمان استعماله الصيف وهو صالح للمبرودين ومن يحتاج الى تدبير لطيف فانه
يبرد ويمنع غذاء اليبس الكثير واصلاحه للمبرودين ان يطبخ بماء الزيت وهو مضاد نافع
عن الحمى والفسخ والوهن • واما الترمس فانه قبل ان ينقع غذاؤه وكل انه قوي الحرارة
واذا نقع وصب ماؤه مرات وطبخ بالماء والملح حتى يذهب مرارته كان احد الحبوب التي
يتغذى بها وهو غذاء غليظ عسر الانهضام بطيء الانحدار لان جوهره صلب يبسي يتولد
منه خلط غليظ خام ان لم يستحكم هضمه فاذا انهضم كان غذاؤه كثيرا واذا كان صار دواء نافعا
لاصحاب الكد والتعب • ومما يعين على هضمه ان يطبخ بالماء والملح والصعتر والانجدان
والفودنج ويصب عليه المري والزيت وليس الدم المتولد منه برديء وهو لهذا افضل من العدس
وبان يبسه اقل من يبس العدس وهو لا يعين على اطلاق البطن ... وان ترك
فيه مرارة يسيرة ولم يبالغ في تحليته اسرع في الانحدار عن المعدة وقتل الديدان التي في
الامعاء وهو حار في الاولى يابس في الثانية واذا اكل نيا بمرارته يدر البول والطمث

ارياح
بالرطوبات
غذاؤه

ويسقط الاجنة شربا وحمولا ويخرج الحيات وحب القرع لعوقا مع العسل وضمادا على البطن
ويفتح السدد من الكبد والكلى والطحال وماؤه ابلغ في هذه الافعال من جرمه لا سيما مع السذاب
والفلفل ويحلل الخنازير والصلابات اذا وضع عليها مطبوخا بالخل والعسل وينفع
من عرق النسا والجرب والبهق والاكلة ويفتح افواه البواسير في اللوبيا ان اللوبيا اكثر
الرياح والنفخ وبطء اقل من الباقلى وقريب من نفخة الماش وانحداره من البطن وخروجه اسرع
من خروج الماش لان رطوبته كثيرة والدم المتولد منه اقل جودة من الدم المتولد من
الماش واغلظ واقرب من البلغم وهو حار رطب في الدرجة الاولى يخصب ويهيج الباه
ويدر البول والطمث وخاصة اللوبيا الاحمر لان فيه حرارة وتلطيفا يلطف الاخلاط
بعض التلطيف ويلين البطن ويصدع الراس ويري احلاما ردية واللوبيا يصلح
المعدة بالصعتر ويصلح ولذلك ينبغي ان يؤكل بالخل والخردل والسذاب والمري فان الخل
يمنع بخاره الى الراس ويقلل توليد النفخ والمري والخردل يذهبان ايضا بما فيه من توليد النفخ
ويطيبانه ويشهيانه الى الطبيعة ويسرعان اخراجه من البطن والسذاب يكسر نفخه ورياحه
ولذا اكل اللوبيا طريا مع غلفه كما هو عادة اكثر الناس كان غذاؤه اقل لانه ارق وانحداره
وخروجه اسرع لا سيما اذا اكل جائدا مع المري ومما يعين على هضمه ويقل نفخه الملح
والصعتر والفلفل واستعمال اللوبيا وخاصة الاحمر منه في المقيئات لتقويته
وتقليبه النفس وتلطيفه الاخلاط بعض التلطيف في الجلبان الجلبان نوع من الماش
مجفف قليل الغذاء رديء للدم يولد خلطا سوداويا ويضر بالعصب وهو بارد في الدرجة

الاولى

الاولى يابس في الثانية فان اضطر الى ادمان اكله وحده فليلاحق مضرته بالاكثار
من الحلو والدسم وتنقية البدن من السوداء ومن يخرج خرز العنق والظهر ومخارج الاعضاء
بالادهان الحارة العطرة المقوية والاستحمام بالماء العذب الفاتر ثم الوقوع بعقبه
في الماء البارد ليسلم من مضرته العصب ويغلظه للحواس وتوليده للسوداء في البلوط
قد يتخذ من البلوط خبز وهو عاقل للطبيعة جدا وليس يسلم وخاصة من لم يعتده
من مضرته ادمانه الا لمن الاكثار من الدسم والحلو والاشربة الحلوة وهو بطيء الانهضام
منفخ في البطن لا سفل وطبعه بارد في الاولى يابس في الثانية والشاهبلوط اكثر
غذاء لما فيه من الحلاوة واسرع خروجا بالاضافة الى البلوط الا انه اكثر رياحا منه
وهو حار رطب في الاول منفخ الرياح ويغزر البول وعسى ان يكون لقبضه واما لا
البطن كما ذكر في الجاورس في الحبوب والبزور التي لا يتخذ منها الخبز منها
الحلبة وهي مصدعة مغثية لا سيما ان اكلت بغير خبز وليس الخلط المتولد منها
بمحمود وقوتها منضجة ملينة ومنها جلاء يهيج الامعاء للدفع ونقيعها المغلي
اذا خلط بالعسل القليل وشرب فانه يحدر جميع الاخلاط الردية التي في الامعاء
ويحدر الطمث ودم النفاس وان طبخت مع التين والتمر واخذ ماؤها ويقوم بالعسل
ولعق فانه يصفي الصوت ويلين الحلق ويجلو البلغم الغليظ وينفع السعال العتيق
والربو والمبلولة منها اذا اكلت وحدها قبل الطعام مع مري ونحوها اعانت على اطلاق
البطن وان كانت مع الخبز على طريق ما يتادم به كان تليينها البطن اقل وهي حارة
في الدرجة الثانية يابسة في الاولى فاذا نبتت نقصت في ما بين الحلبتين جميعا وقد
يؤكل نبتها قبل ان يبزر بخل ومري وهي ايضا يصدع اذا اكثر منها الا انها
تنفع المعدة التي فيها عفن والحلبة تحلل الاورام الصلبة والبلغمية وينفع الزحير

١٤٣

باقية البدن ومنها السمسم وهو الكنجد البزور دهنا والصحيح منه لا ينهضم البتة
والمدقوق منه يبطئ الانهضام يغثي ويرخي المعدة ويسقط الشهوة ويغير النكهة
ويولد خلطا غليظا لزجا واصلاحه ان يقلى ويؤكل بالعسل وهو حار في الاولى رطب
في الثانية يسمن البدن وهو للمقشور منه اسرع انحدارا والمقشور اكثر تسمينا
ودهنه يسكن حرقة المعدة وحدة الاخلاط ويلين تشنج الاعصاب وينفع الشقاق
والخشونة والحكة الا انه يرخي المعدة ومنها الخشخاش الابيض وقوته التبريد وقليل
يبس ولذلك ينوم تنويما معتدلا متوسطا قصيدا وينفع من يتحلب من راسه نزلة رقيقة
حادة ويسكن الصداع الحادث من الحرارة وليس يصل منه الى البدن كثير غذاء والاجود
ان يقلى ويؤكل مع العسل والسكر وهو بطيء الانهضام بارد في الثانية يابس في الاولى
ينفع من نفث الدم ويحبس البطن ومع العسل يزيد في المني ويشبه ان يكون ذلك لمادة
جوهره مع دسم فيغلظ المني ويخثره حتى لا يتحلل بسرعة فيزيد فيه بالعرض الا انه ما
يزيد فيه باللذات وبنا ما ابرد كثيرا من يزيده ومنها بزر الكتان وهو ردي
للمعدة عسر الانهضام نفاخ وما يناله البدن منه من الغذاء يسير والمقلو منه
يعقل البطن ويدر البول وينفع مع العسل من السعال البلغمي ويجلو وينضج ويعين
على النفث وهو حار في الدرجة الاولى معتدل في الرطوبة واليبوسة ويعين على
الباه اذا اكل منه مقدار كثير مع العسل والفلفل وهو ردي للمعدة مسكن للاوجاع
نافع من الاظفار المتشققة والمبيضة ضمادا مع الموم والعسل ومنها الشهدانج
وهو عسر الانهضام ردي للمعدة مصدع مسخن احيانا قويا ويرتفع منه الى الراس
بخارات دخانية يظلم البصر الا انه يلطف ويدر البول ويحلل النفخ والرياح وهو حار
في الثانية يابس في الثالثة يجفف المني لشدة يبسه والدم المتولد منه ردي ويدفع ضرر
الجوز والمشمش والسكر بالسكنجبين ان شرب بجلو ودهنه ينشف المادة التي ترشح

والانه

من الاذن
وحرارة ورقه ينفع من وجع الاذن الحادث من البرودة ويبقي الجراد ويطلى الشعر ويستعمل
بدل الازادرخت ومنها القرطم وحبه وهو ملين للبطن مسهل للبلغم اذا اخذ مدقوقا بالماء
والعسل معجونا بالتين وكذا قال في مرقة الديك العتيق او مطبوخا فيه وما يحدث منه ثقيق
وما يناله منه البدن من الغذاء يسير وهو حار في الثانية يابس في الاولى ردي للمعدة
ومنها بزر القثاء والقثد والبطيخ وهذه البزور تلين الطبع وتدر البول وتنفع من السعال
الحادث من الحرارة وما يناله منها البدن من الغذاء يسير ومنها الفنجنكشت وقد ياكل
بعض الناس منه مقلوا ليزيد به تسكين شهوة الجماع وما يناله البدن منه من الغذاء يسير
يجفف المني ويحلل الرياح بقوة ولهذه الاسباب كلها يصلح لمن يتعفف عن الجماع وليس يصدع
كما يصدع الشهدانج لا سيما اذا قلي والمقلو اشد تحليلا للرياح وهو حار يابس في الدرجة الثانية
وقوته ملطفة وفيه ايضا قبض فلذلك يصلح للسدد في الكبد والطحال لان الخلط المسدد
اذا لطف وذاب يحتاج الى قوة الاعضاء ليدفع عن نفسها والقبض يقوي الاعضاء ويعينها
على ذلك ومنها حب القلقل وهو حار رطب زايد في الجماع ولا سيما اذا خلط بالسمسم وعجن
بالعسل الطبرزد والفانيذ وليس يصدع كالشهدانج ولكنه ردي وان قلي كان اجود
والاكثار منه متخم مغثي فهذه هي الحبوب التي يغتذي بها الانسان في الحال
فاما اللحوم فانها اقوى انواع الاغذية ولذلك صار الحيوانات التي تغتذي منها اقوى
صولة وقهرا لما يغالبه ويسطو عليه وكذلك الامم التي جرت عادتهم من الناس ان يستكثروا
منها غير ان بعضها يصعب هضمه على من كان ضعيف القوة الهاضمة منه قوية ولذلك
يمنع المرضى وخاصة المحمومين منها لعجز قواهم عن هضمها وتزايد حرارتهم بها وعدم حاجتهم
الى الغذاء القوي او يؤمرون بالاخف منها وهي اغذية الاصحاء الاقوياء واصحاب
الكد والتعب فلا تحتمل الادمان عليها ثم انه يتولد منها دم متين صحيح كثير وذلك ان
اللحم مركب من الدم وهو دم جامد فاذا قويت القوة الهاضمة على هضمه واستمراء

غاد الكرة . دما وقلت الفضلة اليابسة التي تخرج منه لان عامته منا في اللحم يصير غذا
بخلاف الحبوب ولذلك قيل ان اللحم اقل الطعام نجوا . والحوم كلها حارة رطبة وتختلف
بحسب اختلاف اجناس الحيوانات واسنانها ومواضعها وعن الماكولها وكثرة حركتها
وقلتها واختلاف اعضايهم فلحوم الحيوانات الكبيرة الجثث اغلظ واعسر هضما ولحوم
الحيوانات الطيبة الروايح من المواشي والطيور قريبة من طبيعة الانسان ملايمة لما
والخصيان منها افضل من الفحولة والاناث فان الفحولة لمكان سفادها تكون لحومها
عضلية سمجة والاناث لمكان ولادها تكون ممسوسة الرطوبة التي بها يوجد
العذوبة والدسومة وذلك لان الولادة في الاناث يفعل فعل السفاد في الذكور
فان كلا من الفعلين يا يخصص اجساد الحيوانات ويابس اعضايها الذي يكون سبب طيب
لحمها . ولحوم المسنة من الحيوانات صلبة عضلية عصبية بطية الانهضام قليلة
الغذا سمجة الطعم عادمة الدسومة والرطوبة التي تطيبها ولحوم الصغار
جدا كثيرة الفضول قليلة الغذا لعجبة الا انها جيد سريعة للمعدة والاجنة التي
التي تخرج من بطون الحيوانات الحاملة ردية اخير ان اكلها . وما ذا من الحيوانات
في النمو كانت لحومها اجود من التي وقفت وصارت في النقصان وكلما كان الحيوان
اطرى فلحمه ارطب وكلما كان اسن فلحمه ايبس وكلما كان ماكله وشربه اقل فهو اجف
والذكر اجف من الانثى والفحل اجف من الخصي والاسود اجف من الابيض والكثير الشعر
اجف من قليله . والراضع من جميع الحيوانات ارطب لحما فاجوده ما يطلق البطن
والمستكمل ابطا انحدارا واكثر غذا . والحيوان الوحشي كله اجف لحما من الاهلي ولحمه
طبعه يميل الى اليبس مثل البقر والماعز والظباء فما دام فيها كان لحمه اجود في الاستمراء
والهضم غذا لان فضل رطوبته من قبل صغر السن يعدل مزاجه وكل حيوان ارطب
من المعتدل فاذا استكمل كان لحمه اجود الاستمرا والغذا لان فضل رطوبته الطبيعية

اعضايها

بحتمص

بحتمص الجفوف من اجل كبر السن ويعتدل . فاما لحم الحيوان الهرم وان كان في الحيوان
في طبيعته رطبا فانه ردي الاستمراء والدم والغذاء وما كان من الحيوان رطبا
فذكره خير من انثاه والمستكمل منه خير مما لم يستكمل بعد واذا كان يابسا
فانثاه جيد من ذكره وما لم يستكمل منه خير مما قد استكمل ولحم الحيوان الجيد
الغذا الموافق له جيد وخلاف ذلك ردي . ولحم الحيوان الصحيح يولد دما اجود
من لحوم الحيوان السقيم . ومزاج الحيوان الاهلي ارطب من مزاج الحيوان البري
لرطوبة الهواء وقلة حركته . وما يغتذي من الحيوان بغذاء اجف افضل مما
يغتذي بغذاء ارطب وما يستنشق هواء نقيا افضل مما يستنشق هوا على
خلاف ذلك . وكل حيوان له حركة ورياضة افضل مما ليست له حركة ولا رياضة .
وما كان من الحيوان في الجبال ففضوله اقل لبيوسة الهواء وكثرة الحركة ولحمه
اصلب وشحمه اقل وهو اجود كثيرا مما يربى في البطون او تربى في البيوت
ولحم الحيوان الذي يرتعي في المواضع الجافة جاف قليل الفضول فيه . والذي يرتعي
في الاجام والمواضع الرطبة رطب كثير الفضول عسر النضج . ولحم الحيوان
المعتدل في السمن اجود من لحوم الحيوانات التي لا سمن لها او هي مفرطة السمن
ولحم الحيوان المفرط السمن اذا ميز من سمنه واكل وحده فهو اجود من لحوم
الحيوانات التي لا سمن لها . واوفق الحيوان للتمليح ما كان لحمه صلبا والرطوبة
البلغمية فيه كثيرة . فاما اليابسة الاجسام والرخصة اللحوم فلا يصلح
لذلك لان الاول تصير كالجلود المدبوغة والاخرى تذوب وتفسد . واللحم
المملوح وان كان في الاصل مرطبا فانه يعود مجففا اشد من تجفيف كل لحم وغذاؤه
قليل وكل قديد ومكسود فمناسب للحم الطري الذي منه بعد الا ان التمليح
يزيده فضل يبس وحر وبطوء انهضام واما القديد ففيه مع ذلك كيفية

أحرّ بحسب التوابل وما دبر للقوط حتى عليه والمخلل منه للقديد بالكزبرة اقل حرًا
واسرع هضمًا والطف وخاصة ان نقع في الخل قبل ذلك • واوفق الالبان مغوثة
اقل هضمًا وايبسه جوهرًا وكلما كان من اللحوم اصلب مما ينبغي او ارطب مما ينبغي
بالرطوبة البلغمية اذا جففت وشُرّحت نيا فما كان منها ما كان صلبا وجف
منها ما كان رطبًا وصارت كلها اسرع انهضامًا واذا كانت لينة او معتدلة
في الرطوبة او جافة فكلما بقيت فان اللينة تصلب والمعتدلة في الرطوبة تجف
والجافة تزداد جفافا ويبسا فيصير كلها اعسر انهضامًا • واللحوم التي تحفظ
بالثلج يبقى على حالها في جميع امورها خلا انها يعسر الهضم وان نضج ما كان
والتي تحفظ بالخل يستفيد جودة ويبسا ويعقل البطن • والتي تحفظ بالملح تستفيد
حرًا ويبسا اكثر ويصير اصلب مما كان الا انها تطلق البطن • والاحمر من اللحم اكثر
غذاء واقل ضعفا وابطأ نزولا • والسمين اقل غذاء واكثر ضعفا واسرع نزولا
والمجتمع في بينهما • والاعضاء الكثيرة الحركة القليلة الشحم واللحم اقل غذاء واخف
مما هو اقل تعبا • والغليظ من اللحم يصلح لمن يكثر تعبه واللطيف لمن حاله
بالضد • ومقادم الحيوان ما يلي الصدر والاضلاع الى الراس اخف واسخن لمكان
القلب والكبد ومآخيره اثقل وابعد • وباطن العظام افضل من ظاهرها لان حركات
العظام الى باطنها اكثر واقوى • والاعضاء الظاهرة كلها افضل من الباطنة لانها
اكثر تحللا • وما يلي الظهر امرأ مما يلي البطن لان عظم الصلب دايم الحركة والبطن
دايم السكون والصدر ايضا امرأ لدوام حركته بالتنفس والصوت • وما كان من الاعضاء
فيه السمين اكثر كان الشبع منه اسرع • وما كان فيه اللحم اكثر كان الشبع منه ابطأ
ووقوفه في المعدة اكثر والذي فيه السمين اكثر فطفوه فوق الطعام اكثر الا ان انحداره
عن البطن اسرع • وما كان من اللحم لاصقا بالعظام نحو امرأ مما كان بعيدا منه لانه

يتعب من تحريك العظام اكثر مما يتعب ما بعد منها • والجانب الايمن افضل من الجانب
الايسر لقربه من الكبد وانتاجه من الغذاء الجيد • والمخ اسرع انهضاما من ساير الاعضاء
واعدل غذاء • وافضل اعضاء المواشي العضل لانها اكثر تعبا لا سيما وسطها
لان الغالب على اطرافها العصب وهي اسرع انهضاما واقل حرارة الا انها تولد دما
فيه لزوجة • واجنحة الحيوانات كلها كثيرة الفضول عسرة الانهضام رديه الخلط مختلفة
الطبايع لان فيها لزوجة [illegible] في السنة وكذلك الرؤوس لان
الاعضاء التي فيها مختلفة المزاج اختلافا شديدا فبعضها لزجة كثيرة الرطوبة
وبعضها قحلة كثيرة اليبوسة • والاعضاء العصبانية كلها فالخلط المتولد منها
مايل الى البرد والبلغمية يحتاج الى زمان طويل حتى يستحكم نضجه ويصير دما محمودا • الجلد
بالجملة اذا قيس الى اللحم وهو عسر الانهضام يسير الغذاء لرقته ويبسه ولانه
عصبي ويولد دما فيه لزوجة بطيء السدد • واحمد الجلود جلد الراضع لغلبة الرطوبة
عليه فاذا تجاوز الرضاع غلظ جلده وعسر انهضامه • الاطراف التي [illegible]
والنافقين وهي الاكارع والشفاه • والاذان يسيرة الغذاء قليلة الحرارة لان الغالب
عليها الجوهر العصبي فالجلد الا انه لما كانت حركتها اكثر كان انهضامها اسرع من ساير ما
في البدن كله من العصب والجلد وفيها لزوجة والسبب في لزوجتها جوهر العصب والجلد
لان هذا الجوهر اذا طبخ صار لزجا والدم المتولد منها وان كان لزجا فليس بغليظ فلذلك
غذاؤها يسير وانحدارها عن المعدة والامعاء سريع • اما قلة غذائها فظاهر لما قلناه والنضج
واللحم فيها واما سرعة انحدارها فلان فيها لزوجة وهي نافعة من السعال الحار خاصة اذا
طبخت مع كشك الشعير • الرؤوس المشوية غليظة كثيرة الغذاء وصنعته ينبغي ان يوكل الا
في الزمان البارد وكثيرا ما يهيج منها الحمى والقولنج لكنها تعين في غاية التقوية وزيادة
في الباه والمني ان نضجت • الدماغ بارد رطب مغثي مرخ للمعدة ردي الكيموس بطي الانحدار

وأما الكروش والامعاء فقليلة الغذاء صلبة عسرة الانهضام والدم المتولد منها هو
دم ردي مايل الى البرد يتولد عن ادمانها بلاغم كثيرة . وأما الاكباد فجيدة الغذاء لا سيما
اكباد الحيوانات المختارة كالجدايا والحملان والديوك والدجاج المسمنة ومزاجها حار
رطب وغذاؤها اكثر من اللحم وساير الاحشاء الا انها بطيئة فلا ينبغي ان يكثر منها
ويختار المكبب على الجمر مكببا دقيقا بالملح والدارصيني او مطبخة بالمري والزيت . واما
الطحال فان الدم المتولد منه دم اسود غليظ وربما يعرض لمدمنه الامراض السوداوية
وهي من الحيوان الكبير والمهزول ارداها وان اخرج عنه عروقه ودق مع السمين وطبخ في
المصارين جاد غذاؤه وقل توليده للسوداء . وأما الكلى فهي باردة يابسة رديئة
الغذاء عسرة الهضم زهمة من قبل مائية البول ويتولد دما غليظا ولا ينبغي ان
يوكل كلى الحيوانات العظام فاما كلى الجدايا فليوكل مشوية مع الملح والفلفل وكذلك
كلى الحملان . وأما الرية فقليلة الغذاء بالنسبة الى الكبد سريعة الهضم [illegible]
ورطبها ردي ولا يصلح ان يطبخ نية لفرط رطوبتها وقد يصلح بان ينقع في الملح والكرويا
ويشوى ويختار ريات الحملان الاعز ويصلح ان يطب بها نفس المحمومين ومتى اشتهى ان
ياكل الحار ولا يجوز له ذلك فليشوى لهم امثال هذه الريات وياكلون من اطرافها وما اشبه
ويبس ويجتنبون الرطب والعصب . واما التي تستعملها التركمانية مصبوغا
فيها الرايب وبعض الاشياء الحادة فلا مدخل للتغذية فيها فسبيلها سبيل الكوامخ
والصباغات . واما القلب فجوهر صلب بطيء الانهضام جدا الا انه اذا استحكم
انهضامه غذا غذاء قويا كثيرا ليس بالردي . واما السمين فحار رطب . والشحم اقل
حرارة ورطوبة من السمين واميل الى اليبس فلذلك كان اسرع جمودا منه وهما
جميعا يعطلان بالغذاء ويضعفان الشهوة ويرخيان المعدة والسمين يستحيل في المعدة
الحارة الى المرار سريعا ويهيج دخانا وغذاؤهما يسير والدم المتولد منهما

الانهضام

سريع الفساد ينبغي ان يوكل قبل ساير الطعام الا اذا عزم على القي ويصلح لاصحاب الامزجة الحارة
لانه يتولد منه دم بارد لزج والمشوي منه ابطا نزولا واقل تلطيفا للمعدة وينبغي ان يوكل
مع الكوامخ والابازير . ومخ العظام الذي من المصالح فاد سم وهو قريب من الاعتدال الا انه
مايل الى الحرارة يزيد في القوة ويرخي المعدة ان اكثر منه . والثرب حار رطب الا انه اقل
رطوبة من السمين يرخي المعدة ويذهب الشهوة . ومخ الفقار بارد يابس اذا قيس الى مخ
العظام بطيء الانهضام ليس يغذو كما يغذو الدماغ وغذاؤه اغلظ من غذاء الدماغ لانه
صلب وخاصة ما بعد عن الدماغ . الضروع باردة رطبة بسبب اللبن غليظة مولدة
للبلغم كثيرة الغذاء بطيئة الهضم صالحة لاصحاب المعدة والاكباد الحارة . ولحم
الخصي الا انها اقل عذوبة واكثر زهومة وابطا انهضاما والدم المتولد منها اقل
جودة وساير اللحوم الرخصة شبيهة باللحم الا انها ارخى واسرع انهضاما واشد تليينا ويتولد
منها البلغم . واما العين ففيها حرارة يسيرة لدسومتها واما الاغشية التي فيها فباردة
يابسة ضارة للمعدة لدسمها بطيئة الانهضام بعصبيتها فينبغي ان يوكل بالابازير
والانف بارد يابس غضروفي عصبي لا غذاء فيه عسر الانهضام وان سلقت اجزاء اللحم بالماء
والملح رطبت وان طبخ كل شيء منها . واما الشفتان فاغلظ من اجزاء اللحم . واما
الاذنان فباردتان غضروفيتان فيهما عسر الانهضام . واما اللسان فهو
احسن غذاء والذ لانه مركب من العضل ومن اللحم الرخو وغذاؤه متوسط بين ما يتولد من
اللحم الرخو وبين ما يتولد من العضل الا ان فيه غلظا وان كان يكثر لاجتماع الرطوبة
الرطوبة فيه . والغلصمة عسرة الانهضام . والحنجرة باردة يابسة تغذو غذاء يسيرا
غضروفية . والاكارع قليلة الغذاء والعضول جلودها باردة [illegible] وهي صالحة
للمحمومين ومن يحتاج الى غذا قليل ولمن به نفث الدم او وجع الامعاء او جري الدم من افواه
البواسير وبالجملة لمن يحتاج الى التغرية والتشديد وتوليد الدشبذ لتجبير عظم مكسور

يابسة

ولما

ليس بمحمود الالية حارة رديئة للمعدة متخمة تولد السوداء واما ما يصلح منها ومن الشحم والسمين
قد ربيت بقدر ما يلذ ذوقه ويطيب الطعام ولا يصلح ان يغتذى بها لانها رديئة الغذاء واما لحم التيس
فمحمود سريع الانهضام لكثرة حركته والمعروف من الحيوان المستكمل الانهضام والذي صلب
لحمه في سائر حالاته على حسب فضل صلابته احسن حالات انهضامه وغذائه الا ان الفضول
فيه ليست بكثيرة لكثرة حركته وهذه الاعضاء تتبع الحيوانات في الغلظ واللطافة ومن عنده
الصغر ونبله وقلة الغذاء وكثرته وجودة الخلط ورداءته بحسب اجناسها وانواعها
وصغرها وكبرها وغير ذلك من احوالها للذكر والانثى ... جالينوس الى لا احد يحمد الاكل
الذي لا عسر حاجها بفضل ما بين هذه الاشياء واما اجناس المرضى فيعتبر بذلك ولحوم المواشي
واما لحوم المواشي من الحيوان فافضلها مزاجا واشدها ملاءمة لطبيعة الانسان لحم الضان
ومرتبته في اللحوم كمرتبة الحنطة في الحبوب في مشاكلته لبدن الانسان فان
مزاجه حار رطب قريب من الاعتدال ولذلك صار المختار والاكثر من الناس يختار الانسان
اكله ولا يتبشم منه على ادمان اكله كما يمل ويتبشم من غيره من الحيوان الا ما الطبع اكله
الا ان يتغير هذا الحكم بالعادة فان هذا من فضيلته والدليل على صلاح مزاجه ولذلك
من فضيلته انه يصلح ويطيب السفيدباجا ومشويا وباي نوع يتخذ من الاطعمة والباجات
وليس كذلك سائر الحيوان فان منها ما يطيب بنوع ولا يطيب بغيره ويطيب بصنعة ولا
يطيب باخرى ولم يكن توجد هذه الفضيلة فيه الا لاعتدال مزاجه او قربه من الاعتدال
لحرارته ورطوبته وهو نافع لاصحاب السوداء ويزيد في المني ويهيج شهوة الباه
ويقرب منه لحم المعز الا ان لحم الضان اكثر غذاء من لحم المعز واكثر اسخانا وترطيبا
واكثر فضولا والدم المتولد منه امتن والزج واكثر واسخن من الدم المتولد من لحوم المعز
ولذلك لحوم المعز انفع لاصحاب الابدان الملتهبة والعلل الزائدة واقطاع عن احداث
الامتلاء والحميات واصلح في الاوقات والازمان والبلدان الحارة ولمن يحتاج

الى كثرة رقة. ولحم الضان نافع لاصحاب الامزجة المائلة عن الاعتدال الى البرودة
يعتريهم الرياح في الازمان والبلدان الباردة ولمن يكد وينهض كثيرا ويحتاج
الى قوة وجلد وكد الجسد ولحم الضان اوفق للاصحاء من لحم الماعز وهو اخص بان يلين الطبع
ويصلح لحم الضان بالخل في حال يحتاج مع التلطيف الى تبريد وبالمري حين يحتاج
الى تلطيف فقط ويسرع انحداره وبالخل والزيت والكشك والسماق وحب الرمان
ونحوها حيث يحتاج الى التبريد فقط ويشرب بعده من الاشربة ما يبرد ويجفف
ولذلك من الفواكه ويصلح لحوم الماعز باختيار السمين منها وبصنعتها بالبصل والزيت
والحمص والعنب والجزر ويضاد الضار من الاشربة والفواكه ما يسخن ويرطب
واما لحوم الجداء والحملان فلحم الجدي موافق لجميع الناس من عودهم ان ياكل
اللحم لانه معتدل يدمن كل يوم ويولد دما معتدلا غير انه لا يصلح لمن يكثر كده
وتعبه ولا ينبغي ان يختار عليه من حاله هذه من الحال فانه ليس يبلغ من ضعفه
ان يسقط القوة ويجدها البتة ولا يبلغ من كثرة غذائه ومن غلظه ان يملأ
البدن ويولد فيه دما غليظا بل المتولد منه بين الرقيق والغليظ والحار والبارد
والرطب واليابس ولحم الحملان اغلظ من لحم الجداء واقوى واسخن واكثر فضولا وهو
تال لحم الجداء في الجودة الا انه ارطب من المعتدل واحرى بان يولد البلغم والفضول
الكثيرة في البدن ولحم العجاجيل يتلو لحم الضان في جودة الغذاء واعتدال الدم
المتولد منه ويصلح لجميع الاصحاء واما لحم البقر فبارد يابس اذا قيس الى لحم الغنم يغذو
غذاء غليظا ويولد دما عكرا اسود رديا وهو بطيء الانهضام ويهيج بادمانه امراضا
سوداوية وخاصة للمستعدين لها وانما يصلح لمن يكد كدا شديدا وانه يغذو غذاء

كثيرا ما يتصلا بسرعة. وقد تمنع الحرور عن ما صحاب الامزجة الحارة بالسكباج المتخذ
بلحم البقر ولا سيما بمرقته المبردة بالبقل[؟] عن وجع المثانة فاما فان منه المرقة
بلغ الى ان يذهب باليرقان اذا تادم به مع الخل ويحتسى منه. فاما الهرد ودون
فينبغي ان يطلو بلحم البقر بعد التقرير بالثوم والكامخ والصداب والجرجير والخردل
ويتعلوا شرب الماء عليه حتى يخف البطن ثم يشربوا عليه ما العسل ولحم التيوس ردي
يفسد يطلب الانهضام لصلابته ويولد لحم المرة السوداء وكذلك لحم ذنابات المورد الا انه اجود
من لحوم التيوس وكثير من ... ولحم النعاج ... ردياً للغذا من قبل انه ازيد
رطوبة من اللحم ... ولحم الكباش اجود ... كثير الانهضام والدم المتولد منه اجود
من الدم المتولد من جميعها واما لحوم الجزر ... غليظ كثير ... ان ... من
يعتمر ... الاعراض ... ولحوم الجبل ... الاهلية ...
المتولد منها غليظ ... الى السوداء ... الانهضام ... العدة
واما لحوم الصيد من لحم الغزال ... الى ... محفف
البدن ... الى اللحم ... من لحوم ... لصاحب الابدان الكبيرة
الفضول والرطوبات ... يحتاج الى ... وضيف
... المفاصل ... الى الخفيف ... لطيف على
اذا اخذه ... واما لحوم الارانب ... غليظا ... اسودا
... وتعقل البطن ... الى ...
... يحتاج الى التدبير ... الى ... على ما
ودماغ الارنب ... ما ... الفلفل والخردل واما لحوم حمر الوحش

غليظ ... الاكل ... ما ... بالابازير والافاويه
... وجع المفاصل والرياح الغليظة واما لحوم الايايل فلا جودان
... كان ... في زمان حار ولم ... كثيرا
... فيه
... الاحوال ... الغليظ ... التربية
... ولحوم الكباش الجبلية ... الى السوداء ولحم
الثعلب ... ولحوم الضباع
... ولحم اليربوع ... ولحم القنفذ ... رطب
... وجع الكلى ... الى الدواء ... قريب
الى الغذاء ... فلحوم الوحش ... لحوم الغزلان ...
الا ان الدم المتولد منها ... الى السوداء ... لحوم الارانب ... المواليد
واجود ... لحوم الطير ... المحوان
... من الطير ... لحوم المواشي ...
... الطبيعة ... مختلفة ...
الطيور المائية ... لها ...
الطيور ... الصفات التي ... الخفة والثقل ...
... منها فما كان من الطيور اغلظ واكثر غذاء ... لاصحاب
التعب والرياضة الكثيرة والالطف الاقل غذاء ... الابدان الضعيفة ...
... ونحوهم والارطب ... لحوم ...

والخصا ومن تعتريهم الامراض اليابسة كالدق ونحوه. والبري من الطيور اخف جدا
للهضم واوفق للابدان التي تحتاج من الغذا الى اليسير. والحضري من الطير اكثر
رطوبة واوفق للابدان التي تحتاج من الغذا الى مقدار الكثير. وافضل الطيور ما
سمن في الرعي وارداها ما سمنه الناس لان الذي يرعى يتعب ويغتذي باعتدال
والذي يعلف ساكن ويغتذي بغذاء يجاوز المقدار. ولحوم الطير الجبلية كلما كانت
اشد حمرة وسوادا فهي اشد اسخانا واميل الى ان يتولد منها سوداويا. وما كان
منها من طيور الما والآجام له رائحة كريهة فان ما يتولد منه من الدم ردي ولا ينبغي
ان يوكل البتة. والحكم في اعضاء الطير كالحكم في حيوانات الاربع من ان بعضها اخف
من بعض واسرع انهضاما. فقوانص الطير غليظة ولذلك هي بطيئة الانهضام
الا انها اذا انهضمت غذت غذا كثيرا. ومنها ما هو لذيذ جدا مثل قوانص الوز وبعده
قوانص الدجاج للسمنة. واما كبد الوز الذي يسمن بغذاء معجون باللبن فالذ الكبود
واكثرها غذاء وليس يخرج من البطن بعسر. واجنحة الوز ايضا صالحة في الهضم
والغذا واجودها اجنحة الدجاج وبالجملة فان الاجنحة من جميع الطير سريعة الانهضام
لكثرة حركتها وكذلك رقاب الطيور ايضا سريعة الانهضام الا ما كان من الطيور كبير
البدن مهزولا فاجنحته ورقابه بطيئة الانهضام الاخير فيها الغاية جدا فيها وصلابتها
والخصي من الطيور محمودة لا سيما خصي الديوك للسمنة وخاصة اذا علفت بغذاء
معجون باللبن فانها عند ذلك تولد غذا كثيرا محمودا وتنهضم سريعا. والادمغة
من الطيور اجود منها من المواشي لا سيما ما كان من الطيور تاوي في مواضع جافة
والزكي منها الطيف كثير الفضل لحركتها ودسومتها. واسرع جميع الطير الجبري انهضاما

اعضاء

واجودها

واما

ناجع للغذاء والزيح الذكور حين يبتدي بالصياح والدجاج قبل ان يبيض وخصيها اذا تحركت
ما دجة يصلح لتعديل الفضول الرديئة ولحم فروجه معدنه بالتلعب وتلين الطبيعة وهي
تولد دما محمودا وتقوي الشهوة اذا شويت وخاصة اذا حشيت بغذا التي يقطع الفاج
والسفرجل وحب الرمان والكزبرة والنعناع. وللدجاجة للسمنة كثيرة الغذا وربما
يلبثان يكون كثرة الفضل على حسب سمنها وعلفها وموضعها وهي ترطب الجسد
وتخصبه على مقدار سمنه. وغير المسن ايضا من الدجاج الاهلية اشد ترطيبا للبدن
من سائر الطيور الوحشية وتزيد في المخ لحمه ملايم للبدن المعتدل الذي لا يستكد
كدا شديدا ويحسن اللون ويزيد في الدماغ وخاصة ادمغة الدجاج فانها تغذو البدن
غذا كثيرا ويصلح حال من جف عقله. ولديوك العتيقة اذا طبخت في الما واخرج منها
ما الما رقيق بورقية فلذلك مرقها خصي لطلاق البطن لا سيما اذا طبخت مع ملح كثير
وكرب وسلق. وحمص وشبث وسفايج مرضوض عليها بالقرطم فانها اذا طبخت
كذلك حدرت من البدن خلطا غليظا لزجا وينفع من القولنج والحميات العتيقة والربو
والرعشة ونفخة للمعدة ووجع المفاصل ويتلو الدجاج في جودة الغذاء الدراج
الا انها اكثر غذا منه. واخف الطيور الوحشية كلها واجودها للذين يريدون تلطيف
تدبيرهم الطيهوج ولحم الدراج تال في ذلك وهو ايضا قليل الفضول ليس له كثير لحم
ويتلوها فراريج الدجاج ثم التدارج. ولحم القبج اغلظ من هذه كلها وهو قوي الغذاء
ويمسك البطن وهذه كلها جيدة الغذاء الا انها لا تصلح ان يدمن الاغتذاء بها وتجود
عليها لا سيما من يكد ويتعب منهم ومن هو قوي المعدة جيد الهضم فاما الضعفاء والناقهين
ومن يحتاج الى تلطيف تدبير مطلق اوفق لهم جدا وينبغي ان يصنع الموردين بالخل

وتمادي الجسم وينجيه ولمن ليس علته حب البدن بالزيت والمري مطفيا ولمن يريد تجفيف بدنه
بالشواء والكردناك وكلها تجفف الطبع فاما القبج فرخانها وان كانت سريعة
الانهضام فغير صالحة للغذاء وهي اذا طبخت الطبخ الساذج الذي يقال له اسفيدباج
نفعت اصحاب القولنج والجدري فليقتصروا على مرقها لان لحمها مثل البط شبيهة
بلحم ما عظم جسمه من الطير الراعية الا انها اجف والحمام اجف من فراخه فاكل
الفراخ وفراخه احر وارطب بالرطوبة الفضلية يتولد منها دم مشتعل يسرع الى
الحميات لاسيما ما يربى منها في البيوت ويصلحها الخل في حال والطبخ بالماء والحمص
والملح في اخرى وعندما يراد سرعة خروجه من البطن هذا للمبرودين ومثل المحرورين
ولحوم العصافير حارة يابسة تهيج الباه وتزيد في الانعاظ ولاسيما ادمغتها
وفراخها اذا اتخذت منها عجة بصفرة البيض والزيت ولا يوافق المحرورين وينفع
المبرودين والمطبخة منها اسرع خروجا والمشوية عسرة الخروج وينبغي ان تنقى من
من عظامها وجلودها وتصفيها لئلا يبقى فيها قطع العظام الحادة فيورث خدوش
وخشونة في مجاريها وامراقها تلين البطن ولحومها يعقله . واما الفواخت والوراشين
فانها حارة يابسة قليلة الغذاء وهكذا الشفانين وهي جميعا صلبة اللحم عسرة
الانهضام عاقلة للبطن فينبغي ان يترك بعد ذبحها يوما حتى يصير رخصة . ولحم
القطا بارد يابس مولد للسوداء . ولحم الكركي صلب ليفي عصبي غليظ يولد دما
سوداويا فينبغي ان يترك بعد الذبح يومين وكذلك لحم الطواويس صلب غليظ وهو
اعدل واعتدل منها ما قرب الى الشبه بالحيف . ولحم النعام صلب كثير الفضل
زهم ردي الغذاء . ولحم البط كالاوز شديد الحرارة والرطوبة كثير الفضول بطي الهضم

فهو سريع حدوث الحميات وليس هو باكثر غذاء من لحم الدجاج ويهيج للاورام البلادة
وما كان من البط بريا فهو افضل من الاهلي ولحمه ارخص طيبا والاجام الاخشنان
ولا ينبغي ان يوكل حين يصاد لانه ان اكل حين يصاد كان لحمه قليل اللذاذة يولد
ايضا خلطا سوداويا ولحوم الحبارى حارة شديدة العفونة وغذاؤه غليظ ينفع
المبرودين ومن يشكو الرياح واذا طبخت بالماء والملح وصب فيها دهن اللوز صلحت
بعض الصلاح ولحم السلوى هو صالح في الانهضام ولا في الغذاء . ولحم الشقراق كاسر
الرياح واما السودانيات فاردا لحما من القنابر واقل غذاء وينبغي ان يصلح بالدهن
الكثير فان في لحومها صفرة كثيرة لما ياكل من الجراد وساير الحشرات وما كان منه
سمينا بالطبخ فهو اسرع نزولا ولا ينبغي ان يوكل منها ما لم تجر العادة باكله فان
فيها عصافير تاكل الهوام السمية والكثير منها جبلية وقلما يكون في المروج والاودية
رياح والوان منكرة . في السمك واما الحيوان المائي الذي جرت العادة باكله من
جنس السمك وانواعها كثيرة وطبايعها في الخفة والثقل والطيب والزهومة متباينة
بحسب اختلاف اجسادها في العظم والصغر واختلاف مواضع تولدها من البحار
والاودية الكبار والانهار الصغار والغياض والاجام والمنابع والغذاء الذي
يغتذي به وبحسب صنعتها من الشي والقلي والطبخ والتقديد والتمليح فالعظيم لحمه
اكثر غذاء وقشوره واعسر هضما والصغير الذي ياوي المواضع الصخرية من شطوط البحار
افضل جنس السمك وبعده البحري الذي ياوي اللجج من البحار في جودة الدم وسرعة الهضم
الا انه اصلب والاجمي المتولد منه غليظ ثم الذي يكون في الانهار وماؤها كثير عذب وجريها
حادة تجري على الرضراض او على الرمل مع بعيدة من المدن نقية الكيان صافية مكشوفة ..

قد اكل سمك طري
مكو حار بزيت ابادة

للرياح فانت حشايش جيدة محمودة الغذا وهي اذا سيدت لا يعفن سريعا بعد اخراجها
من الما وليست بسهكة منتنة الرايحة ولا قليلة اللذاذة وتحسب نقصان سمك الانهار
عن سمك البحرية سرعة الانهضام وجودة الغذا ونقصان سمك البحيرة عن سمك الانهار
وسمك الاجمة عن سمك البحيرة. واجود السمك الذه واقله سهوكة صغر ام كبر
واردا السمك الكثير السهوكة المنتنة الرايحة القليل اللذاذة والسريع النتن والتغير
وما اصغر منها او اسود. وسمك الاجام والمياه القايمة في الغاية القصوى من الرداة
والمفرط السمن اللزج الطعم ردي. وما كان منه في الانهار التي مياهها قليل وجريها ضعيف
اكثر بمدن عظام يقع فيها اقذار الناس واوساخ المدينة اقذارا كثيرة او الحماة
فيها كثيرة فهي بطيئة الانهضام ردية كثيرة اللزوجة والمخاطية. وعامة انواع السمك
موصوفة بالرطوبة والبرودة ولا خير في تناولها لاصحاب الابدان الباردة الرطبة
السمينة الكثيرة اللحم لانها تكسبها زيادة برودة ورطوبة بلزوجتها وبطوئها
فيتولد منها في تلك الابدان بلاغم غليظة ردية تتولد منها امراض خبيثة الا
ان يجري بذلك العادة من قوم يكون السمك اكثر غذايهم من سكان سواحل البحار
وجزايرها وغيرهم. فاما اصحاب الحرارة واليبس فربما انتفعوا بالطري منها وكان
كالعلاج لانه يتولد منه دم بلغمي يرطب البدن ويزيد في المني وينفع اصحاب الصفرا
على انه في الجملة يسير الغذا ولان يلطفه السعر احمى ومن الاطعمة خير واصلح
لانه لا يؤمن منه طول الوقوف في المعدة وجميع لزوجات تديمه في البدن تتولد منها
ضروب الامراض الباردة وكلما عسر الهضم بطي الوقوف فجلبه كراهية ومالحه ويقدح
السمك مسلوقا للجويين والمحمومين وينفع اصحاب اليرقان جدا اكبادهم الحارة واضرار ما يكون

السمك

السمك لاصحاب الامزجة الباردة والمعدة البلغمية فينبغي ان يصلحوه بالقلي والنبق
بدهن اللوز وياكلوه حارا بالفلفل ونحوه ويتبعوا الطبخ والعسل ايضا مما يصلحه
اذا اخذ عليه ويجلو بلاغمه ويغير مزاجه لا سيما ان كان معه شي من الافاويه ومما كان
اللقي او فوق منه في اصلاحه وازالة تغطيته في بعض الامزجة. وافضل ما يوكل السمك
اسفيدباجا بماورد وزيت وطرخون وكرات. والمكبب على الحف على المعرق من المقلي في
الدهن على انه ليس جيدا ايضا والمرضى والمشوي اغذا وابطا نزولا والمطبوخ بالصعتر
وافضل طبخه ان يطبخ الما حتى يغلي ثم يلقى فيه ومرقته ملينة للبطن. وما لوزت
بالدقيق وقلي بالدهن فهو بطي جدا كثير الاعطاش بطي النزول. والسمك المالح
اقل برودة من جميع انواع السمك واوفق للباه. فاما المملوح فهو حار يابس محرق للدم
كثير الضرر معطش جدا وهو يعقب والمقدد من لحم السمك ومن كل لحم زكي لانه هو
الشي الذي قد ذهب صفوه ولبابه وبقي اثقل واغلظ ما فيه. والاشيا المقددة
حكم كلها حكم العفن الفاسد فلذلك يجب تجنبها الا ان السمك المالح من جهة انه
مقطع ملطف يصلح ان يوكل منه يوم يعزم على العلاج او يستعمل منه القليل بعد
ما يستعمل الكوامخ وهو يجلو او يصقل عند اكل الاغذية الدسمة ليطري الشهوة
وكذلك جميع الكوامخ التي تتخذ من السمك انما يستعملها من يستعملها لتنقية المعدة
وجلايها من البلغم وتجفيفها وتطييب النكهة وازالة البلغم الفاسد في
المعدة وتهييج الشهوة الساقطة لوخامة الاطعمة الدسمة البشعة. ولا يبيح ان
يعتمد عليها وحدها في التادم بها والمثل يكثر من عادية حذر كلها واعطاشها وحدة
جميع الكوامخ المملحة جدا. في البيض. فاما البيض فانه غذا جامع اللحم لانه جزء من الحيوان

بل الحيوان بالقوة وذلك ان بياض البيض للفرخ بمنزلة المني للجنين في كينونة الاعضاء
الاصلية منه والصفرة له كدم الاقراء في تغذيته وكما ان متوزع الدم وقسم
الغذاء في الجنين من الوسط الى الاطراف لوروده بالدم من بدايته الى كبده بطريق السرة
وانتشاره منها الى جميع اعضائه فلذلك جعلت الصفرة وسط البياض مجمعا معدا
لتغذية اعضاء الفرخ فتغتذي منها الى ان تقوى تلك ويقوى هو على طلب الغذاء
فخرج وكان ذلك ولادة له ولما جعلت صفرة البيض غذاء الحيوان ضعيف الحرارة
عديم منافذ الفضلات جعلت معتدلة المزاج الى الحرارة لطيفة سريعة الاستحالة
الى الدم برقتها فاجتمع فيها ثلثة معان سرعة الاستحالة الى الدم وقلة الفضل الذي
لا يستحيل منها اليه وكون الدم الذي يتولد منها مجانسا للدم الذي يغذو القلب خفيفا
ينفح اليه بالجملة فلذلك كانت اوفق ما يتلافى به عادية الامراض المحللة لجوهر
الروح المتقللة لمادته التي هي دم القلب ويقوم بعض اللحم في بعض المحال واجود البيض
بيض الطيور الجيد اللحم كالدجاج والدراج والاوز والقبج وكان [illegible] ابرعه
النعمان ولم يكن موضوعا في المواضع الحارة ومن بعده بيض البط على انه ردي
الغذاء واما بيض الاوز والنعام وما يشاكل ذلك فثقيل وخم يشق على الانهضام
فبيض الدجاج التي ليس معها ديكة اقل غذاء من بيض الدجاج التي معها ديكة وبيض
البيض بارد لزج عسر الهضم ليس بجيد الدم والبيض السليق المشتد كثير الغذاء
الا انه عسر الهضم بطيء النزول والرقيق سريع الغذاء والنزول والنيمبرشت متوسط
بينهما وافضل ما كان من البيض ما سلق في الماء ولم ينضج النضج الذي حتى ينعقد
بل ينضج نصف النضج وهو الذي يقال له النيمبرشت فتنضج صفرته ويترك بياضه

فان فعل بلغنا سريع انهضامه وما اجود غذاءه والعجة ثقيلة بطيئة الزوال وخمة وخاصة
ان كانت على سمن وعلى الزيت اخف حالا وكلما كانت العجة ارطب كان اسرع
نزولا والاجود ان لا يستعمل في العجة بياض البيض بل صفرته فقط وبيض العصافير
خاصة يهيج الباه اذا اتخذت منها عجة على السمن والبصل وليس يصلح ان يدمن ذلك
على سبيل غذاء بل على سبيل علاج ومما يحسى من البيض كونه قليل غذاء الا انه اسرع
انحدارا ويملس خشونة الحلق والرية ويسكن اللذع والحرقة الحادثة في المثانة
ويمنع النزلات وابطأ البيض انحدارا واغلظه ما دفن في الرماد الحار وترك
حتى ينعقد واغلظ ما غلظ على الطابق فهو رديء البيض غذاء ويستحيل في المعدة الى
البخار الدخاني ويفسد بفساده ساير الطعام وقد يتخذ البيض على الزيت
والمري ويقتصر ويطبخ اناء مضاعف حتى يغلظ غلظا معتدلا ويرفع وكان اسرع
هضما واجود غذاء واذا شويت صفرة البيض كانت اكثر تجفيفا وتسخن المعدة
واذا سلق البيض بالخل واكل عقل البطن وجميع البيض يزيد في الباه ومزاج
البيض في جملتها امن بياضها وصفرتها اميل الى البرد فلا يوافق وخاصة المسلوق
منه اصحاب المزاج البارد والمعدة الضعيفة فان اضطروا الى ادمان اكله
فليأكلوه بالملح والفلفل والمري والخل فان ذلك يلطفه وليجتنبوا البياض خاصة
فانه يتولد منه بلغم غليظ لزج ولا يوكل البياض بالخل فانه يصلبه اي يذهب
عنه الرطوبة والرقة ويجففه ولذلك متى سلق بالخل صار حابسا للبطن
على ان في الخل حرارة وبرودة فاجتمع مع بياض البيض اجتمع البردان وانطفئ
الحرارة منها وصار بياض البيض ابرد مما كان واعصى على القوة الهاضمة

وأما السمكة فإن الطري منها بصلابته لأنها هشة يغوص الخل في جميع أجزائها على السواء
ويلطفها فإن أجود ما يؤكل المالح منها أن يكون بالملح والمري والزيت فإن ذلك مما يعدل
مزاجه ويقطعه ويخرجه سريعا. وينبغي أن تجتنب السمك المالح أصحاب القولنج. وبيض السمك
عسر الانهضام ليس بسريع الانحدار وإذا استحكم نضجه غذى غذاء كثيرا. وبياض
البيض لبرودته ولزوجته نافع للأوجاع اللاذعة والاحتراقات الحادثة عن المواد الحادة
والقروح شديد التسكين لها إذا وضع عليها وعلى الأورام الحارة نيا. وبيض السلحفاة
البرية تجرب لسعال الصبيان **في اللبن وما يتخذ منه** والذي يتلو البيض من
أجزاء الحيوان هو اللبن لأنه دم متين قريب الاستحالة بعض الاستحالة ونزل قليلا عن
مشابهة مزاج الأم إلى مشابهة مزاج الولد فخلع صورة الدم وصار أرطب منه وأرق
وأقل حرارة لكونه أشد مناسبة لمزاجه وأسرع استحالة بحرارته إلى الدم الذي
يناسب أعضاءه من الرقة واللطافة فلذلك إذا قيس اللبن إلى مزاج المستكملين يكون أبرد
وأرطب من المعتدل إلا أنه إذا شرب ومعه نوع من الحرارة فاستولت عليه حرارة
ما صلحه وحركته الطبيعة إلى الدم المعتدل بسرعة فاغتذوا به غذاء حسنا. وأما أصحاب
الأمزجة الباردة والبلغميون فلا تحتمل حرارتهم أن تحيلها إلى الدموية كما ينبغي وإن لم
تستحيله قبل الإحالة التي يحمضها فيزيد في برودتهم ورطوبتهم. فأما أصحاب الأمزجة
المائية اليابسة فينتفعون بغاية الانتفاع لأنه مع ما يغذوهم غذاء صالحا
يبلغ فيهم مبلغ النقاء التام الذي لم يكن في معدتهم سوء تحيله وتفسده. وكل لبن
فهو مركب من جواهر مختلفة فيها قوى متضادة لأنه مركب من ثلاثة جواهر وهي
الماء والجبن والدسم. فالمائية التي فيه ملطفة للأخلاط الغليظة مطلقة للبطن

مقدم

لحدتها وبورقية مستفادة من الدم الأول. والجبنية مولدة للأخلاط الغليظة والسدد
في الكبد والحجارة في الكلى والمثانة عاقلة للبطن لغلظها وبرودتها والدسمية والزبدية
قريبة من الاعتدال في الحرارة والرطوبة وكلما كانت المائية فيه أكثر فهو آمن من
السدد في الأحشاء والتجبن في المعدة إلا أنه أقل غذاء وأشد إطلاقا للبطن وما كانت
الجبنية فيه أكثر فهو أكثر غذاء إلا أنه غير مأمون العاقبة عند الإكثار منه. وبين
الألبان اختلاف في ذلك على حسب اختلاف أجناس الحيوان واختلاف الأوقات.
واختلاف غذاء الحيوان. أما على حسب اختلاف أجناس الحيوان فإن لبن البقر أغلظ الألبان
وأكثرها جبنية وأدسمها وأقلها مائية ولذلك غذاؤه أكثر وانحداره أبطأ. وأما
لبن اللقاح فهو أرق الألبان كلها وأكثرها مائية وأقلها دسما وجبنية ولذلك غذاؤه
أقل وإطلاقه للبطن أكثر من جميع الألبان. وأما لبن المعز فمتوسط فيما بين هذين
معتدل لأن هذه الجواهر الثلاثة فيه على اعتدال. وأما لبن النعاج فهو بين لبن المعز
ولبن البقر إلا أن الجبنية على لبن النعاج أغلب من الدسم فهو إلى توليد البلغم أميل. وأما
لبن الأتن ولبن الخيل فهما بين لبن المعز وبين لبن اللقاح إلا أن لبن الأتن إلى لبن
المعز أقرب ولبن الخيل إلى لبن اللقاح أقرب فلبن الأتن والخيل أعون على إطلاق البطن
وأقل غذاء. ولبن البقر والنعاج أكثر غذاء وأعون على إمساك البطن. ولبن اللقاح
يطلق البطن أكثر وينفع من الاستسقاء وصلابة الطحال وسدد الرحم. ولبن الرماك
يبدد الطمث. وأما اختلاف الألبان بحسب اختلاف الأوقات ففي الربيع وعند قرب
العهد بالولادة يجعله اللبن الغليظ الذي يطول لبثه في الضرع وفي وقت الحمل ما يستعمل تغيره
وغلظه وحموضته وبعد للفساد وصار لبنا فاللبن أرق ما يكون وأعون على تليين البطن ثم إلى

[illegible]

يتزايد غلظه الى ان ينقطع ولذلك كلما امعن الصيف الى الخريف امعن اللبن في
الغلظ • واما الاختلاف بحسب مرعى الحيوان فالذي يرعى الحشيش الاخضر الطري ارطب
وارق واعون على تليين البطن والذي يرعى اغصان الشجر اليابس القابض اقل تليينا للبطن
واوفق للمعدة ولذلك صار لبن المعز اوفق للمعدة واعسر للبطن لانه يرعى ذلك والذي يرعى
حشايش ضارة [illegible] يصير لبنها [illegible] • والذي يرعى من الحشايش
[illegible] في الطبيعة الروايح [illegible] والطعم من لبن الحيوان الذي
يربط ويعلف في البيوت [illegible] الكلب [illegible] العطن فانه يصير لبنه على
ذلك في غاية الغلظ وكثرة الفضول والنفخ • واصلح الالبان واصلحه ان يكون امه
ذو محمود ما كان من الحيوان الصحيح المعتدل اللحم ولبن السمين والجرم ردي كما ان لحمها ردي
واذا خرج اللبن من الضرع فعلى حسب طول لبثه ينقص من جودته ومما يستدل على صحة
اللبن ان لا يوجد فيه مرارة ولا حموضة ولا يكون له رايحة وان كانت [illegible] ويكون
شديد البياض لذيذ الطعم كان فيه حلاوة ويكون مستوي الغلظ اذا قطرت قطرة على الظفر
بقيت مجتمعة قايمة • واللبن كثير الغذا جيد [illegible] مرطب يدفع عن القشف
والامراض اليابسة كالدق والحكة والسل ونحوها ويحفظ رطوبات البدن الاصلية
فيطول مدة النشو [illegible] صالح للصدر والرية [illegible] صالح للراس والعين والمعدة
[illegible] نافع من السعال اليابس وحرقة البول نافع للنوازل الحادة مسكن لحدة الاخلاط
الحريفة دافع لغايلة السموم الحادة [illegible] افضل غذا الابدان اليابسة
تميل بها الى الاعتدال [illegible] خصوصا ان [illegible] منه [illegible] ويزيد
في الدم [illegible] حتى اللبن الحامض • [illegible] في الابدان الحارة المزاج

يا[illegible] ويقطب [illegible] وينفع من قروح الرحم اذا احتقن به ومن الرمد الكاين من النوازل
اذا ضرب مع بياض البيض ووضع على العين • والجزء الجبني ينفع من وجع [illegible]
[illegible] على ما [illegible] اللبن [illegible] محمود [illegible] المجربين [illegible] بذلك •
وعامة الالبان موصوفة بلطف التركيب وسرعة الاستحالة الى كل خلط [illegible] للمعدة
من اخلاط البلغم والصفرا فتقويه [illegible] ان يحمل [illegible] ويقع في البطن فان
طبيعتها تمتزج عند ذلك بطبيعة ما يكون مخلوطا بها والحليب هو الموصوف [illegible]
والمحمود في اغذية الذين [illegible] بتناولها • [illegible] منها الذي [illegible] الحامض
الشديد الحموضة فان الحموضة في اللبن فساد [illegible] للمعدة الحارة طبعا او عرضا
يحمضه ويقطعه • ولبن الاتن ينفع اصحاب الدق والسل اذا شربوه حليبا حين يخرج
من الضرع اذا لم يكن حمام شديد [illegible] وقوي الالبان واسمنها لبن النسا [illegible]
الابدان الجيدات الغذا • وادمان اللبن يضر بالاسنان واللثات وذلك انه يرخي
اللثة ويبلها [illegible] تاكل الاسنان ويضر باصحاب الحمى والصداع وغلظ
الاحشا والرياح [illegible] واذا نزعت عنه المائية بالطبخ او
[illegible] الحارة والحديد فيه صار حابسا للبطن • وان صب عليه ما [illegible] قوة
[illegible] في تلك المائية [illegible] البطن لذهاب الزبد
والمائية عنه معا • وقد يفعل باللبن [illegible] ان ينزع عنه الزبدية والجبنية
بالانفحة او بالسكنجبين وغير ذلك حتى يبقى المائية مفردة وهي التي تسمى ماء الجبن
وهو يطلق الاخلاط الغليظة وينقي الاحشا ويغسلها ويسهل الفضول المحترقة
والعفنة شربا واحتقانا به [illegible] وينقي القروح ويبراها

البلغم

صنعة ماء الجبن

[illegible]

وينفع اصحاب اوجاع الكبد واليرقان واصحاب الامراض الصفراوية والسوداوية

واللبن الذي ينزع عنه الزبد فقط وهو المخيض يكون نافعا لاصحاب الامزجة الحارة

والملتهبة الصفراوية ولمن قد غلب على معدته الحرارة واليبوسة مع نحول البدن

واصحاب التعب ولمن قد اشتد عطشه وهو الذي ينزع زبده ويبقى ما فيه ايضا

حتى يبقى منه الجوهر الغليظ الجبني فقط ويحمض ويسمى حينئذ الدوغ وهو

غذا [illegible] وينفع اصحاب المعدة الحارة واصحاب الاسهال المري لاسيما ان كان

من لبن غليظ الا ان للمعدة الباردة لا تهضمه واللبن الحليب يحمض ويتجبن ايضا في

شر اصناف المعدة فينبغي ان يجتنب اصحاب المعدة الباردة اللبن وما يتخذ منه ويحذروا

منها اشد الحذر ويدفع ضرر اللبن عن الامزجة الباردة العسل والابازير وعن الامزجة

الحارة الرطبة رب الفواكه الحامضة ويدفع ضرره عن الاسنان واللثات التمضمض

بعد شربه بما يجلوها والملح والعسل مما يمنع تجبن اللبن في المعدة ويسرع بانحداره

والطبخ يزيل نفخه واشد الالبان تجبنا في المعدة اكثرها جبنية خاصة ان شربت

وحدها وينبغي لمن شرب اللبن على سبيل التداوي ان يشربه حارا كما يحلب لا يتبعه شيء

حتى ينهضم وينحدر وان شربه الا [illegible] فينبغي ان يخف شربه الاول وان يتمشى مشيا

رقيقا ويسكن اخرى حتى يخرج وان شربه مطبوخا لاختلاف الحرارة والنضج وعند ذلك فينبغي

ان يحتاط ويوقى في طبخه كيلا يحترق ويفسد بان يحرك دائما في القدر بعود من

كانه يجرده من جميع النواحي ويمسح ما علا وفاض على شفة القدر بخرقة خشنة لطيفة

ويرده الى القدر لئلا يفسد اللبن بفساده ويفعل به هكذا الى ان يغلظ غلظا مستويا

واللبن الذي يحلب من الحيوان الفتي [illegible] قد يغلظ ويجمد في زمان يسير اذا وضع على ملح

٨١

حارة وهو اللبا وهو عسر الانهضام بطي الانحدار والخروج ولا سيما اذا لم يخلط

معه عسل الا ان اللبن قد يغتذي به غذا كثيرا الزبد حار باعتدال [illegible] ملين

منضج من السعال ويعين على النفث ويذهب القوابي والخشونة من البدن ويلين الطبيعة

ويسقط شهوة الطعام ويذهب بوخامته الملح والجبن الحريف وقد يذهب بذلك

ايضا العسل اذا خلط به واما الجبن فالرطب منه متوسط في الغذاء وفي الانحدار

بين اللبن وبين الجبن اليابس لعدمه المائية التي فيه وهو بارد رطب في الثانية يزيد

في الخصب ويكسر لهيب المعدة وهو اقل توليدا للخلط الغليظ ولا سيما اذا تنوول قبل الطعام

اطلق البطن سيما مع العسل لانه يلطفه ويزلقه وهو غير صالح للمبرودين والبلغميين

واما الجبن اليابس فانه يغذو غذاء كثيرا فربما [illegible] ان اللبن يصير جبنا

الا انه يستحيل في المعدة الى الاحتراق والدخانية لدسمه والحدة التي استفادها

من الانفحة [illegible] ما يكسر الحدة ويغرها من المائية التي في الجبن الرطب ويعقل

البطن لغلظه ويبسه لاسيما ان سلق وعصر ثم شوي وهو اعسر انهضاما واردا

غذاء والملطفات تزيده شيئا والمملوح الغير العتيق من بين الجبن الرطب واليابس في

قلة الغذاء وكثرته وبطوء الانحدار وسرعته واما الجبن العتيق فيختلف حاله

بمقدار عتقه فالحريف منه حار ملهب معطش رديء الغذاء غير انه يقوي فم

المعدة اذا تلقم منه بعد الطعام ويذهب البشم والوخامة التي تحدثها الاغذية

الحلوة الدسمة وفي اصناف الجبن اختلاف كثير بحسب اختلاف طبايع الحيوانات

التي تتخذ من البانها واختلاف صنعتها وعلى حسب ما مر عليها من الزمان ويعرف

نفعها ورداءتها من جرم الجبن وطعمه ومن الجشا الذي يبعث اكله بعد اكله

اما من جوهره فما لان منه اجوده ما صلب والقلقل الرخو المنتفخ اجود من الكثيف
المكتنز المتلزز والمتوسط بين المتين العلك واليابس الخشن السريع التفتت اجود
واما من قبل الطعم فالابيض الذي يضرب طعمه الى الحلاوة افضل من سائر ما له طعم قوي
والمعتدل الملح افضل من كثير الملح وعديمه. واما من الجشاء فما كان طعمه يوجد في الجشاء
بعد اكله قليلا قليلا ثم ينقطع فهو اجود مما يبقى طعمه في الجشاء طويلا فليس بمحمود لان
ذلك يدل على عسر استحالته وبطء انهضامه بل ان الطعام اذا انهضم فلا بد من
ان يستحيل منه كل طعم فيه والانفحة لطيفة محللة حادة يابسة في الثانية تحل
الدم واللبن الجامدين في المعدة وتجمد كل ذائب وان احتملت عانت على الحبل وان
شربت منعت الحبل ونفعت من الصرع الماست ابرد من اللبن الحليب يطفي الحرارة
ويصلح ان يؤكل قبل الطعام في يوم تعب حر والرايب ابرد من الماست كثير الاكل
نزولا واشد تلطيفة والترنجا واوفق للمعدة الحارة والمحرورين غب انه رديء
للعصب والعلل الباردة السمن يرخي المعدة ويلين الصلابات اذا ضمدت به نافع
من نهش الافاعي والسموم الحارة الحريفة ويهيج من ادمانه الامراض البلغمية وهو
اقوى الادهان واغلظها واغذاها واكثرها اللور ثقيل لا يبعث الشهوة كما
يبعث الجبن لكنه اسرع نزولا واقل تسديدا والعطش يعاودهم من الجبن واللبن
المصل رقيق البرد مسكن للعطش مطفئ للصفراء رديء للعصب والامراض الباردة
الزخبين دفعه في بعض الحالات ويسهل بردا منه الاقط وهو جبن
يتخذ من الرايب فيه قوة محللة وهو اقل ضررا بالمعدة من الجبن المعروف
في الفواكه والثمار ان الفواكه والثمار قليلة الغذاء بالنسبة الى ال

وبلحوم الحيوانات واجود ايضا وان اختلفت التفكه بها والتداوي بلين بعد فان الادوية
ويكره بها لا اجتمعت فيها خلال ثلث التفكه والتداوي والتغذية ان اوثرت
احدها واستعملت من اجلها على شريطة موافقة الطبع والمزاج كانت الثنتان
معا وتتن متممتين لها فلذلك صارت المداوات بها في النقرات القليلة والعوارض
السهلة مثل التسخين والتبريد والتجفيف والترطيب والاستمساك والاسترسال
فيكون ما اخف على الطبع وانجع ولهذا امر المعالجون بان لا يبدؤا بها وعن
البقول الا بالضرورة وكذلك ان تفكه المتفكه بها بما يناسب مزاجه منها ويوافق
حاله كان له نجح العلاج ايضا وبعض التغذية وكذلك المتغذي الذي ليست له حاجة
الا كثير غذاء ان اخذها على سبيل مراعاة المناسبة لمزاجه اثرت له المداواة
والتفكه والتمتع بها جميعا فينبغي ان يتناول بحسب الاغراض الثلثة ويتعلق بها
والاستكثار منها كالاستكثار من الاغذية الملطفة لان للملطفة منها محرقة للدم
والغليظة مبلغمة له مثقلة للبدن والفواكه الرطبة انما توافق المحرورين
المرتاضين المحرورين ومن مثل ما ناكلهم من اليبس والنقل ويبرد لهم
ايضا تبريدا معتدلا خاصة ان اكلوها مبردة الا ان الاستكثار منها يجعلهم
عرضة للحميات العفنية لان كل ما يملأ الدم مائية يتخلل في البدن غليان العصارات
في خارج وتقصر تلك المائية صديدية اذا لم تتحلل وتبقى في العروق وكلها
تولد المائية والخلط النيء والمر من الفواكه الرطبة التفهة والحامضة والحلوة
والحريفة فانها تجلب الحميات لتعفين الاوعية الدم وتسديد اللزجة والغليظة
منها المجاري وتضييق المجاري الدم المتولد منها هذا اذا انهضمت

في المعدة ولم يفسد فيها فاما اذا عفنت في المعدة وفسدت بلغت من رداءتها واستحالتها
الى الكيفيات الردية الى ان تقارب السم • وينبغي ان يكون القصد منها للبابها ويتجنب
قشورها فانها لا تكاد تنهضم فتلتصق بالمعدة والامعاء. وان يتجنب منها الفج ما لم تدركه
ولم تنضج فان فضل ما قد نضج من جميع الثمار على ما لم ينضج ليس باليسير. والتي قد عتقت
وعفنت او قاربت العفونة ايضا ردية • ويتجنب ايضا للفساد منها المزاج من مطعم
كان حكمها في هذا الباب حكم الالبان والحبوب بل حكم الاشربة والربوب فالثمار الرطبة
اللينة سريعة الانحدار سريعة النفوذ في البدن كما سرعة الاستفراغ بالبول
والتحلل من الجلد فلذلك صارت قليلة الغذاء • واما اليابسة الصلبة الغليظة منها فحالها على
خلاف ذلك وكل ما كان منها اسرع انحدارا والان البطن احمد مما بطؤ انحداره وما
كان منها الين فهو احمد مما كان اصلب وما يمكن ان يدخر من جميع الثمار ويبقى فهو احمد
مما كان يتسرع اليه الفساد فما دام يحصل في البدن ايضا كذلك وينبغي ان يترك الفواكه
كلها حتى يجف قليلا ثم يوكل • واشبه الفواكه بالغذاء التين والعنب الحلو النضيج
والتمر لسرعة نفوذها في البدن وصداقة الكبد لها والقوة الغاذية بحلاوتها
وللذاذتها مع ما فيها من المتانة والقوام • فنبدا من ثمر النخل لانها اشرف الشجر ولكل
مرتبة فهو من ثمرها الجمار والطلع والبلح والبسر والرطب والتمر والقسب
اما الجمار فبارد يابس في الاولى يعقل الطبيعة ويقمع المرة الصفراء والدم الحريف
الحاد وهو بطيء الانحدار عن المعدة وغذاؤه يسير جدا فان اكثر منه مكثر فليشرب
بعده ماء العسل المطبوخ واما الكفري وهو الطلع فاليبس اغلب عليه وبرده كبرد
الجمار وهو بطيء الانحدار عاقل للطبيعة يورث الاكثار منه وجعا في المعدة وقولنجا

فلذلك

ولذلك ينبغي ان يوكل مع الاغذية اللزجة والاباذير • واما البلح فبارد يابس في اواسط
الثانية دابغ للمعدة واللثة والقروح الرطبة للصدر والخشونة التي فيه بطيء في
المعدة وغذاؤه يسير ضعيف فاذا صار بسرا وحلا وعذب صار حارا في الاولى
يابسا في الثانية تدل على ذلك حلاوته وعفوصته فلذلك كان نافعا للفم واللثة
والمعدة عاقلا للبطن ويولد القراقر والنفخ اذا شرب عليه الماء ومغصه والقاء
ثفله احمد من اكله • واما الرطب فحار في الثانية رطب في الاولى اكثر ملطخ للمعدة
ملين للطبيعة وهو اقل حرارة من التمر وخاصة الجيرون والمنصف منه وهو
الاكثر مضرة منه وتوليد الاخلاط الفاسدة وخاصة في البلاد الباردة لانها لا تعذب
فيها ولا ينضج تمام النضج وجالينوس يمدح الرطب القليل الرطوبة الخفيف الذي فيه
عفوصة يسيرة كالقسب لان ما كان كذلك كان دابغا للمعدة • واحمد الرطب
المبرون وما اشبهه واصناف التمر كثيرة واردأها الغليظ الجرم
والعظيمها وما اسود منها وما اشتد حرارة واحمدها حلاوة واقبضها اشدها
امساكا واغذاها اجلاها وجميع اصناف التمر عسر الانهضام وما ينفذ منها
في البدن من الغذاء فهو بحاله غليظ ورديا كان او جيدا اذا اكثر التمر جدا
واذا اجتمع في الغذاء الغلظ واللزوجة والحلاوة ولد دما غليظا حارا
واحدث سددا وخلفا في الاحشاء فلذلك يضر باصحاب الامزجة الحارة
وللمستعدين للحميات والصداع والرمد والقلاع والخوانيق • واما الباردو
المزاج السليمو الاحشاء فيوافقهم ويزيد في الدم والمني فيهم ومما يدفع به
ضرر الرطب والتمر السكنجبين ورمان الحامض والبارد منه من اصلحها ما يوكل معه ••

اللوز والخشخاش ويدفع مضرتها عن الامعا ان المتضرر بعد اكلها بالخل والسكنجبين
واما القسب فهو قريب من البسر وهما جيدان العرق حابسان للطبيعة حار ابطا
اقل من حرارة الرطب واما التمر الصندي فبارد يابس في الثانية قامع للصفرا و
ويقوي المعدة المسترخية ويقطع القي المري وينفع الحميات الصفراوية ويسكن
العطش في التين ان افضل النضيج من التين على غير النضيج بين الامر حتى يكتن في
ما بين الفواكه لانه كلما كان ابعد من النضج كان جرمه ابرد والرطوبة اللبنية التي
فيه اشد واجمع لان التين في نفسه طبخ والاوراقه بتوعية فهو عند النهوة
قريب من الاوراق ولذلك اذا وضع التين الفج على الخيلان والتوثة قلعها مثل
ما يفعل لبن شجر التين عصارة ورقها. واجوده الابيض ثم الاحمر ثم الاسود
والطري منه المستحكم النضج يتولد منه دم اجود واكثر تغذية مما يتولد من
ساير الثمار والطبية ويحدر عن المعدة سريعا وينفذ في البدن كله نفوذا
حسنا ويخرج عنه وذلك لان فيه جلاء قويا فبسرعة انحداره وجودة وقوة
جلائه كان اقل مضرة من ساير الفواكه وهما ينقي مجاري البول وقصبة الرية
ويطلق البطن قليلا فضلته الا انها قليلة اللبث. وهو حار رطب في الدرجة
الاولى واليابس منه حار في الثانية معتدل في الرطوبة واليبس وهو اكثر
غذا ويسخن ويعطش ويميل الى المرار وفيه قوة ملطفة طاحة مع تزيد
بها يهيج البطن الاستطلاق وينقي الامعا والكلى والصدر وادمانه يقمل
ويورث الحكة لدفعه الرطوبات المتعفنة من الاحشا الى ناحية الجلد او
لتوليده الدم الردي في الابدان التي يبطو نفوذها فيها ويحلله عنها ..

ولبحيرة اسرع نزولا والطف نفعا الا انه يرخي المعدة وما اسرع الى العفن وفيه قوة
جذب وتحليل. واصلاح التين كاصلاح المشمش واذا اكل التين اليابس مع الجوز واللوز
والكموسا اجود ويستحب ان يقشر الرطب ثم يوكل لان قشره عسر الانهضام والتين المطبوخ
يحلل الاورام الصلبة ضمادا بدقيق الشعير وبدقيق الحنطة ينضجها في العنب
ان العنب شبيه بالتين في قلة رداءة الدم المتولد منه وافضل من الرطب الا انه اقل
غذا من التين وهو بري مما يولد القمح من السدد كيسرع في الانحدار ويغذو غذا متوسطا
والصادق الحلاوة مطلق البطن لا سيما ما كان زمنه منتفعا كثير الما ويخصب البدن
سريعا وينفخ ومن يرته المنفطة. وهو حار رطب في الاولى والحرارة اغلب عليه من الرطوبة
واما الذي يعتريه حموضة فانه لا يسخن بل ربما يطفي اذا غسل بالما البارد واكل
قبل الطعام الا انه ليس يصلح للاغتذاء وتليين البطن والاستمراء والنفوذ في البدن
واجود العنب الابيض الرقيق القشر الكثير الما. واكثر العنب غذا ما بقي في الشجر
لان ذلك يدل على قلة رطوبته وكثرة نضجه الا انه بطي الانحدار عن المعدة واذا اكل
العنب حين يقطف ينفخ البطن ويطلقه ويحدث نفخة فان علق زمانا اصلحا نقصت
من الاشيا فيه. والاجود ان يمتص العنب ويبلغ ماؤه لسرعة هضمه وانحداره فان
حبه بارد يابس في بعض بعده من اعضا الغذا وكلما دام يحدث فيه تغير محسوس وكذلك
قشره بارد يابس بطي التغير في المعدة الا ان غذا العنب بحاله اكثر وعصيره اسرع
انحدارا واما الزبيب فان نسبته الى العنب نسبة التين اليابس الى الطري
وافضله ما كان لحيما رقيق القشر مكتنزا وهو اغذى من العنب والاولى ان يوكل بعد
نزع حبه وهو اقل جلاء وتليينا للبطن من التين اليابس لا ادوفق للمعدة منه ولا ..

كما يسيد القرنفل البراني عند اكله وهو نافع للصدر والرئة اذا كان فيهما رطوبة والزبيب
صديق للمعدة والكبد خاصة مقو لهما خصوصا ما كان نضجه قبض واكله بعجمه ينفع من
عفن في معدته ويحبس البطن والميبختج وهو عصير العنب الذي قد ذهب ثلثاه بالطبخ
ينفع من السعال والربو ووجع الكلى والمثانة. واما الحصرم فهو بارد يابس قابض نافع
من العطش والحلفة الصفراوية والغم والخمار قامع للدم والصفرا نافع للمعدة والكبد
الحارتين والحبل والمعيين وفساد الشهوة والعلل الحارة مانع للقي الكشمش شبيه بالزبيب
الا انه الين قبضا واسهل خروجا في التوث ان التوث اذا ورد للمعدة وهي خالية من الطعام
نقية من الخلط اسرع في الانحدار عنها وطرق لساير الاطعمة ولم يولد خلطا رديا الا ان
يكثر منه فان لم يصادف المعدة خالية نقية (او صادف طعاما) فسد فيها فسادا عجيبا وفيه جلا
وقوة اسهالية مستفادة من قشره وجزئه وما ينال البدن منه من الغذا يسير فجح قدر
منزلة ما ناله من البطيخ وهو حار رطب ملطخ للمعدة مصدع للمحرورين ويدفع ضرر الكمخ
والاجود ان يغسل قبل ان يوكل. واما التوث الشامي فبارد معتدل في الرطوبة واليبس ينفع
المعدة الملتهبة ويشهي الطعام ويمنع انواع القلبة وينفع الذبحة والاورام الحارة في
الفم والفج الاخضر منه بارد يابس قابض كالسماق والمجفف منه يقوم مقام السماق ويقمع
الصفرا ويحبس البطن في المشمش ان الرطوبة التي في صرف الثمر وتفرج عما سرعة
الفساد والدم المتولد منها ردي سريع العفونة فلا ينبغي ان يوكل بعد الطعام لانه يفسد
ويطفو في فم المعدة وهي باردة رطبة ترخي المعدة وتطفي نارها وتتولد من الاكثار منها الحميات
بعفونة. واما اصحاب المعدة الحارة والجشا الدخاني فكثيرا ما ينتفعون بها خاصة
في يوم تعب وحر وهي تطلق البطن وتقمع الصفرا وتذهب العطش الكاين من حرارة المعدة
والشديدة الحلاوة منها اسرع فسادا وعفونة وينقلب الى المرارية خصوصا في المعدة

الحارة المرارية. والمشمش اليابس اذا نقع بالما وشرب ماؤه نفع من الحميات الحادة
وسكن العطش. ودهن نوى المشمش حار يابس في الثانية ينفع من البواسير في الخوخ
الخوخ بارد رطب في الثانية غليظ بطي النزول عسر الاستحالة الى الدم يتولد منه بلغم لزج
يورث الحميات البلغمية الا انه لا يفسد في المعدة كالمشمش وهو يوافق المعدة الملتهبة ويثير
ويشهي الطعام وما كان رخوا يخرج منه نواه بسهولة فهو اسرع انهضاما وانحدارا عن
المعدة. وما كان ملتصقا بنواه ويجرجر صلب فيندفع فهو اغلظ وابطا انهضاما وينبغي ان
يوكل الخوخ قبل الطعام ليصادف من المعدة حرارة تعين على هضمه ولا يوكل عليه الاغذية
الا مضة ولا يشرب عليه ما التمر وهو نافع المحمومين في وقت صعود الحمى الحادة اذا كانت
عن خالصة وعفونة. وان دق ورقه وضمد به وعصر وشرب ماسهل حب القرع والديدان
وكذلك ان وضع على السرة او قطر في الاذن في الرمان الرمان قليل الغذا جيد والحلو
معتدل في الحرارة والبرودة رطب في الاولى موافق لمزاج الروح بشفيه وحلاوته خصوصا
روح الكبد يحط الطعام عن فم المعدة اذا امتص بعد جودة مضغه وينفخ الا ان نفخه
القلبي ولذلك يصلح لاصحاب الحميات الحادة لانه ينقلب فيهم الى المرار سريعا وحبه يحبس البطن
وما يه يطلق ويلين الحلق والصدر الا انه ينقص شهوة الطعام والنوع الامليسي اللين
اللحم ينفع من السعال الحادث من حرارة والمز منه ينفع من وجع الفؤاد الحادث من
خلط لاذع لفم المعدة خاصة ماؤه مع سويق الشعير وهو مع تعطيل البرد نافع لمن
اعتدلت طبيعته يحفظها على حالها وحبه قابض وشحمه مسهل بالعصر فيها حب خلطها به
نصيبا بضادة وسهلا. واما الحامض فهو لطيف يميل الى البرد معتدل في الرطوبة واليبس يخشن
الصدر ويبرد المعدة والكبد خاصة ويطفي نارية الصفرا والدم ويكسر الخمار وينفع القي

ويذهب بشهوة الطين ويبرد وحميمه ينفع الخفقان. وحب الرمان الحامض اذا جفف يعقل
البطن ويمنع المواد الصفراوية من الانصباب الى البطن وكذلك سويقه اذا اخذ بماء بارد
وفي جميع اجزائه قبض وانفعه لحمايته الاقماع. في السفرجل ان السفرجل هو من اصلح
الاشياء المقوية للمعدة والبطن كله ويحبس الطبيعة ويمنع من القيء والمعونة على هضم
الطعام وهو ايضا مما يتقدم في معدة المريض فضلا عن معدة الصحيح وغذاؤه كثير الا انه
بطيء الانهضام واذا انضج كان اسهل انهضاما وانضاجه ان ينقى من الحب ويحشى ويطبخ
في ماء العسل وهذا يقوي المعدة ولكن لا يحبس البطن كثير حبس او ينقى من حبه ويلقى مكانه
عسل ويطبق ويلبس عجينا ويدفن في رماد حتى يحترق العجين وهذا ينبغي ان يفعل بالسفرجل
العفص لصاحب اللين والخفيف ما ينفع فاما النيء القابض منه فالانضاج والشيء يذهب عنه جميع
ما فيه من القبض وهو بارد في الاولى يابس في الثانية الا الحلو منه فانه معتدل المزاج
في الحر والبرد واقل قبضا واشد قبضا اشد امساكا وماؤه اشد تقوية وجوهره
اشد حبسا ودهنه ايضا قابض ولذلك يعقد ويجبه مليق بالاقبض وهو يسكن العطش والسعال
عن الزنبه ويقطع البخار الذي ترتفع منه ويولد القولنج وينبغي ان يحذر ما لم ينضج منه تمام النضج
لانه وان كان كريم الجنس فانه يكون حينئذ باردا غليظا يولد دما رديا. واما المستعمل
النضج المخزون الى الشتاء والربيع فكثير الانتفاع في الامراض فينفع اصحاب القرح
للرئة ونفث الدم والذرب وضعف الامعاء. واوفق ما يستعمل في ضعف المعدة
الحادث من الحرارة والرطوبة العفص ثم القابض واما الحامض فيستعمل حيث يكون في المعدة
خلط غليظ ليس بالبارد وجميعه يشد المعدة ويعقل البطن ويزيد الشهوة ويقطع القيء
حتى الرائحة منه ويكثر البول بالعرض لما فيه من الاجزاء القابضة ويعقل البطن اذا اكل قبل

الطعام

الطعام واما اذا اكل بعده فانه يلين البطن بعصر المعدة الا ان يتناول منه اليسير فانه
يدفع الطعام عن اسفل المعدة ويمنع البخار عن الدماغ. في التفاح التفاح مقوي للقلب
بخاصية فيه وبطيبه بتطييبه وعطريته وتعديله لمزاج الروح. ويقال التفاح للقلب
والسفرجل للمعدة والرمان للكبد. وهو جيد ايضا للمعدة مقو لها غير انه ليس للمعدة
ارتياب له لان الغالب على جوهره رطوبة فضلية. وغذاؤه اقل من غذاء السفرجل والكمثرى
واكثر من غذاء الرمان وهو مقاوم للسموم كلها. وطبعه بارد واجوده اجمعه وافضله الحلو
الحلو النضج منه معتدل في الحرارة والبرودة. والذي يستكن منه في الربيع يولد المرار والعفص
يولد خلطا غليظا باردا والحامض يولد خلطا باردا لطيفا وهو موافق للمحرورين والمز
يولد خلطا لطيفا معتدلا والحلو يولد خلطا الى الحرارة حيث يكون معدة باردة
وما لم يكن له طعم فالرطوبة اغلب عليه يولد البلغم وكلها بطيء الانحدار وما لم ينضج منه
على بشع ورديء جدا وكذلك من جميع الفواكه لانه بطيء الانهضام رديء يسلك في العروق
سهلا ويولد خلطا باردا يابسا صلبا. والمز والعفص منه قابض نافع من القيء المتولد من
المرة الصفراء وكذلك سويقه والاكثار من التغذي منه يحدث انتفاخا في الطبيعة ويتعقب السوداء
وشحما باردا فربما انه يابس في الاولى وان كان بوسعة السويق الى اخر الاول والاكثار
من التفاح ضار للعصب خصوصا الحامض منه وفيه نفخ وخاصة ما ليس بنضيج وعصارة
ورقه يستعمل في ادمال الجراحات ومنع القلب فاكثر بعض الاطباء ان من خاصيته
ايراث النسيان ويمكن ان يكون ذلك مخصوصا بالعفص والحامض منه لتوليدهما الخلط
البارد والخاصية. في الاترج ان الاترج مختلف المزاج على حسب اختلاف اجزائه
وهو جميعا تفرح وترياقية. واما قشره فله مدخل في الغذائية لحسا ونفاذا

ويدخل في الدواية لعطريتها وحرافتها وهي حارة قريبة من الاعتدال الى الدرجة الاولى يابسة
في الثانية مقوية للمعدة والكبد الباردتين مصلحة للفم مطيبة للنكهة لطيفة محللة
للرياح معينة على الهضم ما لم تكثر فان كثرتها ربما تهضم لصلابتها. والمحرورون يجب ان يكلوا
بشي من لحمه او حماضه. ويقرب منها وزنه وفقاحته فهما الطف منها. واما لحمه
فبارد رطب في الاولى غليظ بطي الانهضام لصلابته ينال البدن منه اذا انهضم غذا كثيرا
الا انه ردي للمعدة منفخ مولد للقولنج مولد خلطا غليظا ولذلك يوكل بالعسل وبطيب طعمه
ايضا. واما حماضه فليس فيه غذا ولكنه من المقويات للقلب الحار المزاج وهو بارد يابس
في الثالثة قامع للصفرا دابغ للطبيعة مشهي للطعام فيه تقطيع وجلا ويذهب القوبا
والكلف ويزيل اليرقان اذا اكتحل به وحبه اصلح للاكل وهو حار يابس في الثانية محلل
مجفف يقاوم السموم شربا وضمادا. ودهنه ينفع من البواسير. والدهن الذي يتخذ
من قشور الاترج ينفع امراض العصب ولسع العقارب. والاترج نافع لشهوة الحبالى
ويجب ان يوكل الاترج مفردا لا مخلوطا بطعام قبله ولا بعده حتى ينهضم وذلك لغلظه
وصلابته ورايحته تنفع الوبا وتصلح الهوا في الكمثرى الكمثرى اكثر الغذا بالقياس
الى التفاح والسفرجل سيما ما كان منه عظيما حلوا ولذلك يغذي ويوكل في الشتاء
وقيل انه احد خلطا من التفاح واسرع هضما منه. وفيه ايضا خاصية ما في تفريح
القلب بعينها عطريته وقبضه ومثانة جوهره ويقوي المعدة ويقطع العطش ويسكن
الغثي ويقمع الصفرا الا انه كثير النفخ بطي النزول عاقل للبطن الا ان يوكل بعد الطعام
فيسرع انحداره للثقل ثم يكون عاقبته عقل البطن وهو بارد في الاولى يابس في الثانية
مختلف الطعم كاختلاف التفاح فمنه الحامض وهو بارد لطيف ومنه العفص

وهو بارد

٦٦

وهو بارد غليظ ومنه الحلو اللين وهو اقرب الى الحرارة والرطوبة والحامض منه والعفص
نفعان في الصفراوية التي يطلبها دفع الفضول للصدر الى الاعضا ويحمل الطبيعة وكلا
اذا طبخ بالخل والمعتدل منه اذا طبخ مع حب الاس فعل ذلك والاستكثار منه يولد
القولنج واما العسل يدفع ضرره وخاصته للفرق واكله على الطعام يمنع البخار عن الراس
وشربه ممنه واقل حلاوة واجلا وانفعه اسرعه نزولا واقله ورقا الا انه ليس يخلو
على حال وان كان في غاية الحلاوة والنضج من نفخ وطول وقوف في الاجاص الاجاص
خاصيته تبريد المعدة وترطيبها وتليين الطبيعة لما فيه من اللزوجة والرطوبة وهو ردي
للمعدة مسقط للشهوة خاصة الحلو منه وليس يصل الى البدن من الغذا منه الا اليسير
والرطب البالغ منه في الاطلاق وخاصة الحلو اللين الا ان الحامض قد يطلق البطن ايضا
بالتقطيع والتلطيف كما في الاشيا الحامضة المعروفة اذا صادفت في المعدة والامعا
فضلا فاما ان صادف المعدة نقية فهو الى ان يحبس البطن اقرب على ان المعدة النقية
من الفضول كالبارد فلا يكاد يسهل الحامض منه بالحموضة ولزوجة الجرم ورطوبته ايضا
وما كان منه صغيرا صلبا قابضا فهو ردي وكذلك ما هو غير لذيذ وليس يطلق البطن وما ادبل
يعين على الاطلاق ويدفع ضرره عن المعدة الباردة وهو بارد في الاولى رطب في الثانية
والحامض اشد بردا واقل تليينا يطفي الصفرا ويسكن العطش. والاجاص اليابس
ان طبخ وصفي وشرب بالسكر او الترنجبين او العسل كان ابلغ في تليين الطبيعة
وينبغي للمحرورين ان يتناولوا الاجاص قبل الطعام ولا يبادروا الى الطعام حتى يحدر
ويطفي الحرارة ويسهل المرة الصفرا. والابيض منه بطي الانهضام ليس يسهل كغيره من
الاجاص ويوكل التنكير لاصلاح. والاجاص المر موافق لتسكين التهاب القلب

في الزيتون الزيتون يسمى القنا وخاصة الأخضر الفج الذي يجعل في الماء والملح ويسمى زيتون
الماء وصفة الزيتون عن الفج الأخضر مقو للمعدة منهض للشهوة لأن الغالب عليه جوهر القابض
وهو بارد يابس في الأولى دابغ للمعدة وإذا جعل في الخل كان أقوى وأبلغ في هذه الأفاعيل. وأما
زيتون الزيت فهو أسخن منه لأن الغالب عليه الجوهر الدهني. والمدرك منه الذي يضرب إلى الحمرة يعقل
البطن ويشد المعدة. والأسود النضيج سريع الفساد مرخ للمعدة مصدع ضار للعين
وهو حار يابس في الأولى. والزيتون إذا أكل في وسط الطعام استجلب شهوة الطعام وقل
أيضا منفعة للمعدة فإذا أكل ما يعظم منه بالمري أطلق الطبيعة. وأما زيت الأنفاق وهو
المتخذ من الزيتون الأخضر على سبيل الاستعمال للأنفاق فبارد يابس في الدرجة الأولى مضاد
للسموم دابغ للمعدة مقو لها صالح للمحرورين ولا سيما إن كان مغسولا. وأما الزيت المتخذ
من الزيتون المدرك وهو الذي يسمى الزيت الركابي لأنه يحمل على الإبل فحار في الأولى معتدل
في الرطوبة واليبس نافع من البلغم والبرد ويجتنبه المحرورون اجتنابه وأجوده أكثره لذعا وأشده
ريحا والعتيق منه حار يابس في الثانية جلاء محلل ولذلك يستعمل بدل دهن الخروع. وورق
الزيتون ينفع من القروح في الفم ويقوي اللثة والعمور إذا مضغ أو تمضمض بمائه

في الجوز الجوز قليل الغذاء بطيء الانهضام إلا أنه يولد دما محمودا لطيفا إذا لم يكن عتيقا
وهو حار في الدرجة الثانية يابس في الأولى وفيه رطوبة غريبة إذا عتق تزول عنه
وفي قشره الداخل قبض يسير فلذلك يحبس البطن ويجفف (?) المأكول منه ويضر
بالسعال والجوز رديء للمعدة الحارة لأنه ينقلب فيها سريعا إلى الدخانية والمرار
لكثرة دهنه وأما المعدة الباردة فيهضمه وتتقوى به وما عتق منه فلا يصلح للأكل
لأنه يستحيل عند ذلك إلى الدهنية والدسم فيسرع استحالته إلى المرار ويبثر الفم ويصدع

ويحدث العطش والجوز الطري أقل رداءة للمعدة وأوفق لمن يشتكي البطن لا سيما إذا أكل مع
الزبيب ومما يستعمل من الجوز فلم يجف قشره ورطوبته لم يستحكم نضجها كان في سائر الثمار
قبل بلوغها. ولذا قشر الجوز من قشره الرقيق ذهب عنه أكثر مضرته للفم والحلق ويعمل
قشره بأن يلقى مع نخالة الحواري في طابق ويقلى قليا طويلا متعقبا فإن النخالة تحرق
تلك القشور الرقيقة ثم يفرك وينشف فينقى ذلك القشر ويصير أصلح ودهنه أحر منه
وهو شديد الحرارة قوي التحليل والرطب منه أقل إسخانا وهو أسرع نزولا عن المعدة
وأوفق لها من الجوز الطري وذلك لخفة جرمه وضعف حرارته عن الجوز. والمقشر من
الكل إذا أكل مع السكر يغذو غذاء كثيرا ويسمن البدن ويزيد في المخ والمني والدماغ
والجوز مع التين والسذاب دواء من جميع السموم ومع البصل والملح ضماد على عضة الكلب
الكلب وغيره. وإذا أكل الجوز على الريق أعان على القيء وإذا أكثر منه أخرج حب القرع
وعصارة قشره تنفع من الخناق والورم الحادث في الفم والحلق غرغرة. في البندق إن
البندق مع أنه قليل الغذاء هو أغذى من الجوز لكثافة جرمه وتلززه وقلة الدهنية
وكثرة الأرضية التي تدل عليها قبضه إلا أن الجوز أسرع انهضاما وأقل رداءة للمعدة
منه ولذا قشر أسرع انحداره عن المعدة والأمعاء وهو حار يابس يولد رياحا في الأمعاء نافخ
ويصدع ويقاوم السموم إذا أكل مع التين والسذاب وينفع من لدغ العقارب. في اللوز
إن اللوز شبيه بالجوز إلا أنه أبطأ انهضاما منه وكذلك غذاؤه أغلظ وأبقى من غذاء
الجوز وأقل دهنية وفيه مرارة خفيفة ولطافة بها يجلو وينقي الأحشاء وينفع سدد ما
ويعين على النفث وفيه أيضا تغرية تلين الحلق وتسكن حرقة البول وهو معتدل في الحرارة
والبرودة رطب في الأولى وقال اليبس فيه قبضية (?) وأما الحلو المقشر منه لأنهم قالوا

يدل بعلبه ومن المطبخ خمسة دراهم مقدار ما ينبغي

انه ينفع من بلة المعدة ويديفها وما شك ان ذلك ليبوسة في قشره وكلفه وفيه عفوصة
وحموضة فاذا قلي بقشره كان ابلغ للمعدة • والمقشر منه المقلو ربما يلين البطن خاصة ان اكل
مع التين وان اكل مع السكر الطبرزد او الفانيذ غذا غذاء كثيرا واسمن البدن ونفع في الكلى
خاصة الرطب منه ودهنه اخف والعلك من جوهره وطبعه الى الاعتدال جيد للصدر والرية
وللمثانة والكلى غير انه وخم يبطي النزول وبعض الاطباء احرمه والعلك والملح المشوي
منه يصلح لتحليل النفس عند الوجع الكاذب • واما الجوز الهندي فانه يستعمل للدواء كالغذاء
هو حار يابس في الثانية جلا يفتح السدد وينفع من الربو والحصى في الكلى والمثانة
وينفع من الكلف والنمش اذا طلي به ويعين على نفث الاخلاط الغليظة اللزجة من الصدر
والرية • في الفستق ان الفستق صالح لمن يحتاج الى التدبير الملطف من المبرودين وفيه
حرارة قليلة وقبض مع عطرية فلذلك يصلح لتقوية الكبد وبعض الاخلاط التي قد تمكنت
في مجاريها وفي الصدر والرية • وبين الاطباء الاقدمين خلاف في انه هل ينفع المعدة ام لا
والظاهر انه ينفع للمعدة للقبض والعطرية التي فيه وخاصة المقلو منه وينبغي
ان يوكل بعد الطعام لما فيه من القبض وهو حار يابس في الثانية وقشره الخارج
ينفع من القي والفواق وقشره الداخل ينفع من سدد الكبد الحادث من الرطوبة وكذلك
لسع الهوام • في النارجيل مزاجه حار في الثانية رطب في الاول وهو بطي الانهضام والا
نحدار يغذو غذاء كثيرا جيدا ويزيد في المني ويسمن الكلى ونواحيها والمختار منه
الابيض الذي فيه الماء العذب وينبغي لاكله ان يقشر اعلاه ويأكل الابيض منه
بالفانيذ او بالطبرزد ليسرع انهضامه واكل العتيق منه يخرج حب القرع والديدان
والادهان بدهنه نافع من رياح الاوجاع والبواسير ومائه يزيد في الباءة

والعناب

في العناب • ان القدماء لم يتكلموا فيه كلاما مشبعا حتى انه عسر الانهضام قليل الغذاء
فاشتبه امره على المتاخرين فقال بعضهم هو حار رطب في الاول نافع من السعال والربو
وخشونة الحلق ووجع الصدر والكلى والمثانة مليّن للطبيعة • وقال بعضهم هو بارد
رطب مولد للبلغم مطفي مبرد مسكن لثائرة الدم على حلاوته مطفي للصفراء كاسر للذع
والحدة البخارية في الاحشاء مقو لليبس مصلح للاغذية ويحدث نفخا في ذلك ايضا
فاما من قال انه حار فهو حار رطب في وسط الدرجة الاولى والحرارة فيه اغلب من الرطوبة
يسكن الدم ولكن ليس يسكن الدم الغالب عليه الرطوبة اذا هاج • وقال بعض من قال انه بارد
هو بارد في الاول معتدل في اليبوسة والرطوبة وحال قليل الرطوبة • وقال ينفع حدة
الدم الحار لتغليظه وتلزيجه اياه فليت شعري كيف يبرد على شدة حلاوته او كيف
يفعل التغليظ بالبرودة وهو مايل عن الاعتدال يرجعه الى الدرجة الاولى من البرودة
انما او كيف يكون تغليظه للدم سببا وحالا لنفعه من حدة الدم كالخشخاش فانما
يفعل الخشخاش ذلك ليبوسته وشدة برده وهو رطب قليل البرودة ونحن لا نشك ان
الشيء الرقيق الحار اذا صار غليظا لزجا من غير تبرد في مزاجه صار احدّ كما ان
مثل العسل اذا صار ناطفا والماء الزجاج اذا صار بشورجا والبول اذا صار ملحا
بل كاللبن اذا تحدد في كرش الفصيل وصار انفحة فليتهم اهملوا امره كما اهمله
المتقدمون وادعوا الهم في انهم هم الموفقون في دفعه وما كتبه الحيسباني كان
وجدت العناب في حفظ الصحة على الصحيح وما اوردها على السقيم كثيرة عمل • في الغبيرا
هو بارد في الاول يابس في الثانية يغذو غذاء يسيرا ويحبس الطبيعة ويشد المعدة سيما
وسويقها اقوى في ذلك اذا لم يكن معه سكر وخاصة اذا استف مع سويق السماق وسكن

وهو غذاء يوافق الاطفال لانه يعدل طبائعهم ويسكن العطش عن الصفراء و
يقطع من السعال الكائن من الحرارة ومن اليبس في حبة الخضراء غذاؤها يسير
حار ردي وهو بطيء الانهضام حار يابس في الدرجة الثانية ينفع اصحاب
البلغم والرطوبة ويحلل الرياح وينفع الطحال الا انها ردية للمعدة وفيها قوة
ملطفة تدر البول والطمث وتبري القروح وينفع من ذهاب شهوة الطعام ومن وجع
الكلى ونواحيها لاسيما ويعين على الباه وينفع من كثير من السموم ومنها يطلق
البطن ويخرج الاثفال اذا اخذ منها مثل البندقة ومنها ينفع من الامراض الباردة
وورقها يطول الشعر في حب الصنوبر ان حب الصنوبر يولد دما محمودا الا انه غليظ
وغذاؤه كثير وليس بسريع الانهضام والكبار منه ارفق والصغار احر المنقا و
الشكل الابيض اللب الذي يوتى به من الهند حار في الاول معتدل في الرطوبة واليبس
فيه تسكين [illegible] للمواضع الخشنة من الصدر والكلى والمثانة وينفع من السعال الكائن
من البرودة [illegible] يجتمع في الصدر والرية ويزيد في الباه والمني ويدر البول
ويقوي الكلى واما الصغار [illegible] فهي اشبه بالدوا منها
بالغذاء ومنها قوي [illegible] ومرار ان لم ينقع في الماء الحار حتى
يزول عنها تلك الكيفيات [illegible] وهي حار يابس في الثانية [illegible]
قويا ويزيد في الباه ويقوي الكلى جدا ويكسر الرياح ولا ينبغي للمحرور ان ياكلوها
فاما المشايخ والمبرودين فينتفعون بها في [illegible] وقلع ما في [illegible]
من البلغم [illegible] اذا طبخ بالخل [illegible] وجع الضرس ودخان خشبه
[illegible] الاشعار في البُق الرطب [illegible] بارد رطب في الاول [illegible]

برودة مائل الى الحموضة [illegible] ويقطع العطش وغذاؤه يسير واليابس منه
بارد يابس في الاول يسكن الصفراء ويقوي المعدة [illegible] حابس للطبيعة [illegible]
جميع اجزائه [illegible] في الزعرور ان الزعرور شديد
القبض يغذو غذاء يسيرا ويبطي نزوله [illegible] بالادوية منه بالاغذية وافضل
[illegible] الاصفر المائل الى الحموضة يسير بارد في الاول
يابس في الثانية يشد المعدة ويقويها ويقمع الصفراء والدم ويقطع القي [illegible]
[illegible] للمعدة والكبد الحارة [illegible] الزعرور البستاني الاحمر فبارد رطب [illegible]
[illegible] الاصفر والاسود [illegible] وان عند
الاحمر والابيض [illegible] الى اليبوسة اقرب من الرطوبة
[illegible] في السبستان [illegible] بارد رطب [illegible] الرطوبة واللزوجة يسكن الحدة ويلين
الطبيعة بلزوجته قليل الغذاء [illegible] نافع للحلق والصدر والسعال الحادث من حرارة
نافع للعطش في الموز الموز كثير الغذاء محمود الخلط بطيء الانحدار عن المعدة والاكثار
[illegible] وهو حار رطب في الدرجة الاولى ردي للمعدة [illegible] سريع الاستحالة الى الصفراء
يسقط الشهوة ويلين البطن ويذهب خشونة الحلق ويزيد في المني ويوافق الكلى والمثانة
ويدر البول في حب الاس حب الاس يغذو غذاء يسيرا وهو بارد يابس يقوي المعدة
حابس للطبيعة بالعفوصة التي فيه صالح لنفث الدم نافع للسعال [illegible] ولذلك ربه
وشرابه [illegible] الاشربة [illegible] يحبس الطبيعة وينفع السعال [illegible] شرابه وشراب الخشخاش
في الخرنوب الشامي انه ردي الغذاء عسر الانهضام بطي الانحدار [illegible] وهو حار في الاول
يابس في الثانية الرطب منه يطلق البطن واليابس يعقل [illegible]

ومع غيرهما [illegible] في البطيخ ان جوهر البطيخ على اختلاف اجناسه بارد
مع رطوبة كثيرة وهي رطوبة في الدرجة الثانية [illegible] في المعدة الحارة خصوصا اذا جاد [illegible]
هناك [illegible] وكان شديد [illegible] النضج واكل منه ما يلي [illegible] ولم يوغل في الناحية
القشر [illegible] سيما اذا اكل على جوع شديد فلم يتبع بطعام وأما النفع [illegible] هذه
من الاسباب [illegible] يستعمل [illegible] سيال [illegible] الى الصفراء وان البلغم اذا لم [illegible]
[illegible] الاخلاط عن المعدة [illegible] وجلاء وطلعه يدر البول ويقلع الوسخ والكلف
والبهق [illegible] حتى انه ينقي الكلى [illegible] ويفتت حصى [illegible] للمثانة
فيها. والبطيخ [illegible] وما اكثر منه [illegible] الحمية [illegible] وينبغي للمحرورين ان يتبعوه
بالسكنجبين او [illegible] وللمبرودين [illegible] وجلاء البلغم عنها. واصل البطيخ
[illegible] الصفراء. والبطيخ [illegible] الحامض الذي يكون [illegible] القثاء اذا كبر ونضج فانه لا يستحيل
الى الصفراء [illegible] وللمحمومين [illegible] وورد واما
البطيخ الهندي فانه [illegible] الرطب [illegible] اصحاب [illegible] الحارة [illegible] ان يولد
منه بلغم [illegible] الكمية [illegible] الاسهال [illegible]
[illegible] فان كان [illegible] مزاج ذلك [illegible] فان [illegible]
اذا كانت [illegible] لا يخلو من [illegible] فان [illegible] عليه [illegible]
[illegible] وان [illegible] عليه [illegible]
[illegible] ذلك الخلط والزيادة في [illegible] لم [illegible]
[illegible] الحامض [illegible] ولا سيما [illegible]
[illegible] البطيخ الهندي فانه [illegible] مزاج [illegible] في الكبد [illegible]

الدم الحار في العروق فاذا امتزج به [illegible] البطيخ انواع قريبة من البطيخ الهندي في قلة
[illegible] الصفراء [illegible] البدن [illegible] لا سيما [illegible]
[illegible] وشدة [illegible] المحرور [illegible] واما [illegible]
[illegible] فاما [illegible] دون ذلك واذا اكثر منه اورث
النفخ ووجع البطن في القثاء والخيار [illegible] في الدرجة الثانية [illegible] العطش
وبردان المعدة [illegible] الصفراء [illegible] البول [illegible] العروق
[illegible] خلط غليظ [illegible] حميات [illegible] منها [illegible]
[illegible] وعسر انهضام ذلك [illegible] المحرورين [illegible]
المبرودين [illegible] القثاء [illegible] من القثاء [illegible]
الحادث من الحرارة [illegible] القثاء [illegible] البول [illegible] السعال
الحادث من الحرارة [illegible] المعدة [illegible] بالماء
[illegible] وجع الاسنان في القرع ان القرع [illegible]
[illegible] المحمومين [illegible] السعال
[illegible] في القرع [illegible] واجود ما اتخذ [illegible]
[illegible] الصفراء [illegible] الرمان [illegible] العروق
[illegible] السعال ان [illegible]
[illegible] ولا ينبغي ان [illegible] القرع [illegible] رطوبته والمشوي منه والمقلو
[illegible] قوة قوية واذا طبخ مع اللحم كان [illegible]
[illegible] انهضاما [illegible] وينبغي ان [illegible] بالتوابل

للمائدة لتقل رطوبته ويعذب ويصير ذا طعم فيقبله للعفن ويسمنه وهو بارد رطب في الدرجة الثانية
يطلق البطن ويدر البول ودهنه بارد رطب جالب للنوم جيد للجرب والسهر. في الباذنجان
إن الباذنجان حار يابس في آخر الدرجة الثانية ودليل حرارته مرارته وحرافته وهو يولد دما
الغالب عليه الحرافة والحدة يستحيل بعد وقت يسير مرة سوداء ويتولد منها فساد اللون والأمراض
السوداوية ولتصيير الدم المتولد منه إلى المرة السوداء ومال [illegible] إحداث الأمراض السوداوية
قال بعض الأطباء إنه بارد يابس فإذا أكل الباذنجان نيا كما هو عادة أهل العراق فهو
أحرى بأنه يبثر الفم ويسود الوجه ويحرقه ويعرض منه تولد [illegible] المضار وما أكل منه مشويا
بالدهن وبعد [illegible] المشوية بالدهن فإنه لم يبق فيه من المضرة بعد [illegible] البيض [illegible]
إلا أن يكون منه [illegible] غذاء مألوف لذيذ حبيب إلى الطبيعة فتقبل عليه وتجيد هضمه [illegible]
[illegible] ما لا يصلح البدن وأما إذا سلق الباذنجان أولا سلقة خفيفة بعد أن ينزع قشره
ثم يعمل منه البوراني بدهن عذب كدهن اللوز ودهن [illegible] فهو جيد بأن لا يغير البتة [illegible]
[illegible] عنه وأقل بأن لا يتولد منه الأمراض السوداوية وهو جيد للمعدة التي تقيء الطعام
دائما ردي للعين [illegible] يفتح لسدد الكبد والطحال وإذا طبخ بالخل [illegible]
بالرأس [illegible] يفتح السدد [illegible] منه أصلح للمعدة والمطبوخ بالخل [illegible]
وأصحاب الأكباد الحارة والأخلاط الغليظة [illegible] نفعا بينا والمربى منه
أجود من العتيق وأقل مرارة ويسهل بانفراده [illegible] إلى عقل البطن وإمساكه [illegible]
المجففة في الظل نافعة من البواسير [illegible] في الكمأة هي [illegible]
[illegible] الطعوم باردة رطبة غليظة [illegible] عسرة الانهضام ينبغي أن لا يؤكل إلا بالزيت والمري
[illegible] ما يتولد منها خلط

[illegible] من أنواعها [illegible] الجبن والفطر من أنواعها وفيها أصناف
قاتلة بكيفية رديئة يستفيدها مما يجاورها عند نباتها [illegible]
[illegible] ولزوجتها وسرعة عفونتها ونباتها عند الأشجار [illegible] الردية
والجيد منه الشديد البياض [illegible] أيضا القريب بعده من رد الأدوية القتالة
من الكمأة [illegible] وبرد الأطراف وعسر البول [illegible]
أحد من [illegible] فضل الكماة على الفطر [illegible] أن الكماة تنبت في مواضع
رملية قليلة الرطوبة والفطر ينبت في المواضع الندية وأما الغوشنة فهي قريبة من
الكماة باردة رطبة وهي أقل [illegible] منه وأصلح وفيها [illegible] عند السلق
ويصلحها السلق [illegible] الغلظ واللزوجة ورداءة الخلط [illegible] الكماة [illegible]
ولذته كلذة الغضاريف وأما الكشنج فهو من جنس الكماة [illegible] الكلية
[illegible] منها [illegible] الرأس [illegible]
نبات الكماة [illegible] يكثر ببلادنا وراء النهر وخراسان أيضا وهو أصلح [illegible]
وأقلها في مضرتها ولم يسمع قط أنه ضر أحدا مضرة الفطر والكماة وإصلاحه يكون
بالمري والزيت والملح والصعتر. في الريباس الريباس بارد يابس في الثانية
عاقل للبطن مطفئ للحرارة مسكن للصفراء والدم قاطع للعطش مقو للمعدة مانع للغثيان
والقيء الحادث من حرارة المعدة وينفع من الحصبة والجدري والطاعون والوباء
[illegible] الأترج والحصرم. في قصب السكر قصب السكر حار رطب باعتدال يلين
الحلق والصدر والرئة ويجلو الرطوبة التي فيها وينفع من السعال ويدر البول
ويذهب بالحرقة الكائنة عند خروجه [illegible] أراد أن [illegible] فليقشره

ويغسله بالماء الحار ويبرده فانه يقل نفخه وفيه معونة على القيء والصمغ العربي يوجد عليه
كالملح على العين واما **الاجاص البري** وهو ثمر العليق يعني الثعلب فغذاؤه رديء جدا
ومع ذلك رديء للمعدة وقيل انما يورث اخلاطا وثمر العليق فاكل وهو بين الفج والنضيج
عقل البطن وحب الصنوبر حار يزيد في الباه ويسمن وكذلك حب القلقل واما البلوط
والشهدانج والسمسم والخشخاش وحب الفلفل فقد ذكرت في الحبوب والبزور **في العسل**
العسل طل كالمن خفي يقع على الزهر وعلى غيره فيلتقطه النحل ويجمع في حوصلته ثم يقذفه
ويطرحه في كوة للادخار [illegible] فيجتمع منها الكثير وقد تأثر من حرارة مزاجه
وينضج ويحس بسخونة قوية وقد يختلف العسل في مزاجه ولونه وطعمه ورائحته
بحسب ما يقع عليه ويجتنى منه مما سقط منه على ورق النبات الحار اليابس مثل
الصعتر فهو اسخن واحد والمجتنى من الافسنتين مر يفوح منه رائحة الافسنتين
والمجتنى من النعناع الطيب طيب الرائحة واجوده الاحمر الناصع المعتدل الرائحة
الصادق الحلاوة الصافي الذي ينفذ فيه البصر لصفائه وفي مذاقته حرافة لذيذة
فاذا رفع بالاصبع امتد الى الارض ولم ينقطع لتساوي اجزائه والغليظ كثير [illegible]
والرقيق كثير الفضول والربيعي اجود من الصيفي وكله حار يابس في الثانية اما نوع منه
رديء [illegible] حتى ان من شمه يعطس واكله يورث ذهاب العقل والعسل
الذي لطيف جلاء جاذب للبلغم وفيه تحليل وحدة يطلق البطن ويهيج القيء وينقي العروق
الوسخة وينال منه البدن [illegible] فانه يخرج قبل ان ينهضم ويغذو
البدن ويولد نفخة في المعدة والامعاء واذا طبخ العسل ذهبت عنه حدته وقل
حلاوته ولاسيما اذا صب عليه ماء ونزعت رغوته فعند ذلك لا يهيج البطن ولا ينفخ

بل يعقد اللبن [illegible] ويحبس البطن وينفع السعال ويكون غذاؤه اكثر وهو من اوفق الاشياء
للابدان الباردة من قبل السن او من قبل مزاجها الطبيعي لانه ينهضم فيها ويصير دما وفي
الابدان الحارة اليابسة يستحيل مرارا قبل ان يصير دما واذا انقلب الى المرار [illegible]
ان يغذو وينفع من وجع الشبان المحرورين بالخل والربوب الحامضة والعسل [illegible]
[illegible] واذا اختلط بالماء [illegible] لان العسل ينفذ رطوبة الماء الى الاعضاء فيصل اليها
ورطوبتها [illegible] السبب فاذا تناول العسل من الغالب على بدنه المرار الحار
بطنه لان العسل يزداد حدة في بدنه فيهيج البطن واذا تناوله من الغالب عليه البلغم
عقل بطنه من قبل نقصان حدته ومن قبل انه ينفذ الرطوبة البلغمية التي في المعدة
[illegible] فاذا انحلت [illegible] الى سائر البدن **في السكر**
ان السكر شبيه القوة بالعسل في الجلاء والتحليل الا ان حلاوته اقل من حلاوة العسل فلذلك
لا يعطش ولا يسخن اسخان العسل وحرارته في الدرجة الاولى وكذلك رطوبته والعتيق الى
اليبس ما هو وغذاؤه اكثر من غذاء العسل وهو لا يضر المعدة كما يضر العسل الا المعدة
المرارية لتهييجه اياها وهو يلين الطبيعة بجلائه والاحمر اقوى في ذلك وليس الطبرزد [illegible]
[illegible] من يلين الطبيعة وهو ابرد الانواع واجودها ما سكن السعال ويلين الصدر
وينفع المثانة والكلى **واما سكر العشر** فهو يقع على العشر الحجازي كقطع الملح
[illegible] وفيه عفوصة ومرارة وهو ينفع الاستسقاء اذا شرب مع لبن اللقاح وحده
البصر اذا اكتحل واما الفانيذ فالسجزي منه يلين البطن ويحلل الرياح ويسخن اسخانا بينا
والخزائني دونه في الاسخان والفانيذ يلين البطن والصدر وينفع السعال [illegible]
والكلى **في الترنجبين** اما الترنجبين فهو الى الحرارة رطب في الاولى قريب من السكر يلين الحلق

ويسكن السعال ويسهل بالخاصية ويعرض التزطيب والارخاء ويضعف المعدة
واجوده الطري الابيض والشيرخشت اقل جلاءً منه واقوى اسهالاً في
البقول ان البقول كلها لا ينال البدن منها الا اقل ما يكون من الغذاء والذي ينال منها
مائي رقيق رديء يقل الانتفاع به ولا سيما ما يتناول منها غير مطبوخ وذلك
انها قد علمت في طباعها النضج والطبخ بل يوجد فجة في اقل منتهاها الى ان يجب
علا انما يكون في اقل منتهاها اللطف والمراتب نصير باخره اصلب اغا بين ولكن اصل
النبات كلها ردية الغذاء لان حريفة منها مولدة المرار والتي لا حرافة لها ولا لذع
فانها مولدة البلغم حتى السلق مع تجرده عن توليد البلغم للبورقية التي فيه وسرعة خروجه
من البطن وجميع النبات الحريفة التي توكل كالصعتر والفودنج والنعنع والسذاب فانها
ما دامت طرية وفي النشو يكون ناضجة القوى لكثرة ما فيها من الرطوبة فاذا كل فقد تغذو
غذاءً ما كالاغذية اللطيفة فاما اذا يبست اشتدت كيفياتها واشتغلت عن ان
يكون غذاءً وصارت دواء لا يصلح الا لتطييب الطعام ومن النبات ما يجل جوهره
انما هو فيما فوق الارض منه وذلك اشرف اجزائه والغذاء الذي يجتذبه الاصل من
الارض يجتذبه القضبان والورق منه الى نفسها ولا يدع منه الا بقايا يسيرة
كانها فضالة فيكون غذاء الاصل من تلك البقايا فلذلك كان قضبانه وورقه اقوى
من اصله وذلك كالخس والكرنب والهندبا وما اشبهها ومن النبات ما يجل
جوهره في اصله والكثر قصد طبيعته تغذية الاصل وتثبيته وتفرق ما لم يستحكم
نضجه في الاصل الا الورق والقضبان فلذلك صار اصله اقوى واعظم من قضبانه
كالفجل والبصل والشلجم وما اشبهها وقد توجد الطبيعة في الحيوان كذلك تستعمل ايضا

فصل غذاءها في تكوين الاعضاء منه اليق بالاسطقسية كالقرن والشعر كالاشياء فاما ما كان
نبات الكثر ما يوكل منه اصله وبزره وقضبانه يكاد يوكل وكل نبات يوكل بزره
اجمعه فلا يكاد يوكل اصله وجميع اصناف البقول ما كان منها نيا خصوصا اشتد نيا والكل
يكون ما رداءً غذاءً واشبه بالدواء وما كان منها نيا فهو اكثر رطوبة واقبض على المرة
والمواضع العطشة اقوى في بابه والبقل الذي هو صلب في طبعه اذا طبخ لان وصار
اسرع انهضاما والبقل الذي هو لين في طبعه لين اذا طبخ صار كالشيء ما عدا
انهضاما كالكراث اذا طبخ ولما كانت البقول اقرب الى الغذائية من الفواكه والثمار
كثيرا ما ينبغي ان نتناول منها ما تدعو اليه الشهوة شيئا قليلا ونتحرى ان يكون ما نجد منها
وما يناسب المزاج والحال والوقت الحاضر في الخس ان الخس افضل البقول كلها والدم
المتولد منه اجود من الدم المتولد من جميع البقول وهو سريع الانهضام لا يعسر البطن
بالة الاقسم فيه ولا يطلق لانه ليس فيه حدة ولا ملوحة ولا جلاء وهو بارد رطب في الدرجة
الثانية والمسلوق منه اكثر غذاءً وهو موافق للمعدة لا سيما في اول نباته واخر لما فيه
من المرارة اليسيرة يطفي وينير لا سيما اذا اكل بالخل وقد يعطى المفصد والمفصود
المحصورين ابدا ... يولد منه لبن وهو بارد يجلب النوم ويزيد في اللبن ويسكن
وعند المفصول منه اجمل ان الغسل يزيد في رطوبته وادمانه يورث ظلمة البصر
وهو قاطع للباه وخاصة بزره ... من باب الولد من الكثرة ولاكثار والجماع
فان اجتنا المرين صدر ... ان يتنعت ... الاصحاب السعال اليابس والنزلات
الرقيقة وكان جالينوس يأكل كل ليلة بقيلة من الخس ويقول اني شيخ ...
النوم في الهندبا ان في الهندبا قوى مختلفة يدل عليها الطعوم المختلفة فيه من المرارة

والقبض والنفخ والغالب عليه الجوهر البارد خاصة البستاني وكلما كان اشد مرارة كان الدم
المتولد عنه اقل جودة وافوق ما يؤكل ان يسلق ويؤكل بمري وزيت واذا سلق وطبخ بخل
حبس الطبيعة وهو قريب من الخس غير انه اقل بردا ورطوبة والبر منه من القطفية والترب
وتسكين العطش مثل الخس وخاصيته تفتيح السدد بالكبد والنفع من اوجاعها الحارة
والباردة واقواها في ذلك اشده مرارة ولا يخلو ذلك من حرارة ما وهو مقو للمعدة خاصة
البرية منه وطبعه بارد يابس في الاولى والبستاني بارد في الاولى معتدل في اليبس والرطوبة
صالح للمعدة والكبد الملتهبتين نافع بعد الفصد والحجامة اذا اكل بالخل ليس بجيد في اصحاب
السعال والمبرودين وان اتخذ منه ضماد مع دقيق الشعير والصندل نفع من الخفقان ومن
الاورام الحارة واصله ينفع من لذع العقارب واذا تمرغ بمائه مع الخيار شنبر نفع
من اورام الحلق واما الطرخشقوق فاليبس اغلب عليه وهو مقو للمعدة طبيخها نافع
من لسع العقرب ضمادا وشربا بمائه في الملوكية وهي الخبازي البستانية ان لهذه
البقلة من الطيبة واللزوجة ما ليس في الخس والكلكي سريعة الانحدار جيدة الغذاء لا سيما
اذا اكلت مع زيت ومري كثير وغير ذلك مما يقطع لزوجتها وينقص رطوبتها وهي في الاغذية
على حال متوسطة وما يتولد منها وان كان ليس بغليظ ولا ردي الا انه مائل الى
البلغم وما ينال منه البدن من الغذاء اكثر مما ينال من سائر البقول وهي ردية
للمعدة ملينة للبطن الا انها نافعة للامعاء والمثانة زائدة في اللبن نافعة للسعال
ملينة لخشونة قصبة الرئة والصدر وبزرها واوراقها اذا دقت ووضعت على لسع
الزنبور حللت الورم وهي باردة رطبة في الاولى وقيل معتدلة في الحر والبرد رطبة
وقال جالينوس هي بعيدة عن البرد بل فيها سخونة يسيرة لذيذة في السلق اذا السلق

تطويه بورقية يجلو جلاء يسيرا وربما هيج البطن للاطلاق ويلذع المعدة ولذلك هو
من الاغذية الردية للمعدة وماؤه يطلق البطن وجرمه يعقل ويولد البلغم وغذاؤه غذاء
يسير ليس بالجيد لكنه سريع خروجه من البطن من جميع البقل وهو بارد رطب في الاولى
والاجل انه مركب قال بعضهم انه حار رطب وتلطيف وتفتيح لسدد الكبد والطحال لا سيما
اذا اكل مع الخردل وما اقل من ان يؤكل مع الخل وسيما المحرورين اذا اتخذ منه باردة
مع البابات ويطرح في الطفشيل اذا لم يكن معه الحمص والبصل والجزر والافاويه واصوله
اعسر هضما واكثر نفخا واردأ للمعدة من قضبانه ويصلح للمبرودين بالمري والافاويه
والابازير وقيل ان الاسود منه يعقل البطن والابيض يطلقه وماء اصله ينفع
ضعف الدماغ اذا استعط وينقي الابرية ويحفظ منها خروج النفل والسلق
قد يتقدمه الاورام مسلوقا وغير مسلوق فيحللها في الاسفاناخ غذاؤه جيد
حميد وهو سريع الانحدار جيد للحلق والرئة نافع للسعال وفيه قوة جالية غسالة
ملين للبطن وهو بارد رطب في الدرجة الاولى نافع من الصفرا والدم وقيل هو معتدل
في الحر والبرد ولذلك يوافق المحرورين والمبرودين الا ان الاوفق ان يتخذ للمحرورين
بكشك الشعير ودهن اللوز ويكون نافعا من الحلق والسعال مع يبس البطن فاما
المبرودون فيتخذ لهم باللحم السمين والادهان مع الافاويه ولا يكون له ما يكون لاكثر
البقول من النفخ وكثرة البلغمية في الدم في الحماض ان البقلة الشبيهة بالهندبا
المدعوة الحماض باردة يابسة في الدرجة الاولى قابضة والحامضة منها اقوى
بردا وقبضا ينفع المعدة ويطفئ الصفراء والعطش ويعقل البطن خاصة ان طبخ
بماء السماق وماء الرمان والانبرباريس واما التي ليست بحامضة فهي تولد خلطا
محمودا

وفيها مع لبنه من تحلق وقوة تشتد وهي تشبه الطلع وللقوة بالسلق الا ان
السلق اجلى منه وفيها رطوبة لزجة ليست بخاطية بها يطلق البطن اذا طبخ بماء
ودهن اللوز ولحم السمين وربما نفع البهق الحادث في الاصبا ومن بالمن الصفرا الا انها
ابا ما وتغيرها السمج بلى وجبنا وبزرها بارد في الاول يابس في الثانية يحبس الطبيعة وينفع
من اليرقان واصلها مع الخل نافع من الجرب القشري ضمادا وطبيخ اصولها نافع من حكة
نطولا في الاديب ان الكرنب مختلف المزاج فالرطوبة التي فيه تجلو وتسهل البطن وفيها
وجرمه لما فيه من قوة التقبيض يعقل البطن وهو من الاغذية الملطفة يغذو غذا
يسيرا ويولد دما رديا غير محمود يتولد عنه ادما من المرة السودا وان طبخ بلحم السمين
او الدجاج قلت غائلته وهو نافع من ظلمة البصر التي من الرطوبة مضاد للبصر الصحيح ليبسه
ويكسر عادية الخمار ويخفف السكر وينفع الرعشة وبزره يقتل الدود والطمث ويلين الحلق
والصدر ويجلي مرقته ويسرع باخراج جرمه من البطن وينفع من وجع الظهر العتيق
ووجع الركبة [illegible] الاول يشوق [illegible] المطلع وينفع بالمعرق وبعده يقتل
الديدان ويشفي الكلف ويفسد اللبن [illegible] وضماده اذا احرق [illegible] ضعفا
وتحليلا [illegible] والكرنب [illegible] واما الكرنب
الشامي وهو القنبيط فهو اكثر غذاء وابطأ في المعدة واكثر توليدا للسوداء الا انه اقل حرارة
القطف ان القطف وهو الرمق بارد في الاول رطب في الثانية جيد الغذاء يغذو
غذاء باردا رطبا صالحا للمحرورين والحميين وهو مع ذلك سريع الانحدار والنفوذ في البدن
لزوجته ورطوبته البورقية فيه [illegible] وهو مع هذا شي من التحليل يلين الطبيعة
وينفع اليرقان وللاكباد الحارة [illegible] والاورام الحارة ضمادا وفي بذره قوة تجلب

ونقي ولذلك ينفع من اليرقان الحادث بسبب سدة الكبد في البقلة اليمانية هي باردة
رطبة في الثانية ولذلك يكون الدم المتولد منه اقل جودة من الدم المتولد من القطف
فانه موافقة للمعدة الا انه اوفق للمحرورين وينفع السعال الحادث من الحرارة والعطش
الحادث من الصفرا ويلين الطبيعة وينفع اصحاب الحميات المحرقة واليرقان في البقلة
الحمقاء هي البقلة الحامضة الشبيهة اوراقها باوراق الكرنب النبطي يعقل الطبيعة
ويطفي حرارة الدم والصفرا وهي باردة في الاول يابسة في الثانية يقوي الشهوة
الفاسدة من قبل الحرارة وينفع المحرورين في البقلة الحمقاء وهي التي تسمى الفرفخ
والرجلة وبقلة الزهراء والبقلة المباركة هي البقلة اللطيفة [illegible] الى
والموصوفة بصفتها هي باردة رطبة وغذاؤها يسير ومحمود [illegible] في الدرجة
الثانية وفي [illegible] اللزوجة [illegible] ينفع من الضرس ومن نزف
الدم ونفثه ومن النبج ويطفي الالتهاب والعطش ويقطع الاختلاف الكاين
من الصفرا ويسكن اللذع والحرقة التي تكون في الكلى والمثانة ويقطع شهوة الجماع
ويقطع القي المراري ويضعف الشهوة وبالجملة هو طعام المحرورين [illegible]
الجماع [illegible] للبرودة كالحصرمية والمضيرة [illegible] للمحرورين الا انه [illegible]
والكرفس وهي ينفع من التهاب الكبد والمعدة شربا وضمادا وضماده ينفع من
الصداع الحار والاورام الحارة طلا وبزرها ايضا يسكن العطش وينفع النبج ويقطع
النزف والنفث وهو بارد في الاول معتدل في اليبس والرطوبة واذا قلي يصير يابسا
في الدرجة الاولى والبقلة المزوجة [illegible] ويقبض قبضا ما ويطلق البطن ويمسكه
على حسب استعداد الابدان لذلك في جرجير ان الجرجير حار في الثانية [illegible]

وعلى ذلك لا ينبغي ان يؤكل وحده لانه يصدع ويسدر ويظلم العين ولذلك يخلط بالخل والخردل
ليعتدل وهو مهيج للباه فان اكل مع الخل وشرب عليه السكنجبين قل توليده الى الاخلاط
ما ينبغي من الاخلاط والبري مع حرارته يوافق لمن يعتريه القولنج والارياح لانه منفخ وهو
حار في الثانية رطب في الاولى يلين الطبيعة ويهضم الطعام ويدر اللبن

في البادروج ان عصير البقلة مبردة الغذاء اجتماعا ضارا للمعدة عسر الانهضام الا انها تدخل في علاج
الحميات الملتهبة وهي حارة يابسة في الدرجة الاولى ومنها رطوبة ليست بطبيعية
ولكن من جهة الفضل ولذلك يظلم البصر اكثر منها وفيها خاصية التفريح وعطرية وقبض
يعينها في الآن عاقبة تفرحها البينة محمودة انا سنتكلم منها لما تقول دما رديا
سوداويا وتجفف الصدر والرئة وتكسر منه الفساد وتنقلب الى الازمن حادة وتولد نفخة الرطوبة
الفضلية التي فيها وتدر البول واللبن وتطلق البطن وقد ذكر بعضهم ان في طبعها
حابسة للبطن ويشبه ان يكون فيها قوتان متضادتان كقوة الكرنب فيه عاقل البطن
وما يتحلل منه القوة المطلقة التي فيها اطلقت البطن ومتى حاولت القوة القابضة حبس
البطن وقد ذكر بعض المتاخرين انها تجفف المني واللبن وتقوي المعدة لما تجففها
للمني واللبن فلا يكاد يكون قد علمنا لا تجاوز الدرجة الاولى وفيها رطوبة فضلية
كثيرة فمن ابدال عنها الى ان تجففها كما ذكر المتقدمون الا ان يراد ممكن ان تولدها
تولد خلطا سوداويا منها دالة في اخراج اللبن والمني وتجففهما. واما تقويتها الفم للمعدة
فليست بعيدة للقبض الذي فيها وهي تنفع من لسع الزنابير اذا دقت وبردت ووضعت
على موضع اللسع وتسكن العطاس الحادث ومآؤها يجلو العين اذا اكتحل به ومع الخل
والكافور يقطع الرعاف اذا وضع في الانف بفتيلة وورقها ضار للمعدة من بؤرة

ويبس نافع من الصرع وادرار البول **في النعناع** هو الطف البقول المأكولة جوهرا وهو حار
في الثانية يابس في الاولى وحرارته ايسر من حرارة الفودنج النابت على الانهار وفيه رطوبة
فضلية ولذلك ينفخ نفخا يسيرا بالكثير ويهيج الانعاظ وفيه قوة قابضة بها يقوي المعدة
والكبد الباردتين ويعين على الهضم ويشهي الطعام ويسكن الغثي الحادث عن البلغم
والخفقان ويحشي ويسكن الطبيعة ويسدد وهيج المني ويقتل الديدان

في الطرخون الطرخون حار يابس في الثانية بطيء في المعدة عسر الانهضام ويجفف الرطوبات
ويحدث وجع الحلق جيد لعلاج في الفم اذا مضغ وامسك في الفم زمانا طويلا

في البادرنجبويه وهي حارة يابسة في الثانية تقوي المعدة وتعين على الهضم وتفتح السدد
في الدماغ وتصفي الذهن وتنفع من الخفقان والغم والوحشة وعلل القلب الباردة
وتفرح القلب وتقويه بخاصية فيها عطرية وتلطيفه وقبضه وتنفع من جميع
العلل البلغمية والسوداوية وتطيب النكهة.

في الرشاد والحرف حاران يابسان
حريفان رديان للصحة يضران بالمعدة والكبد مسخنان وملطفان الاخلاط
الغليظة ويخرجان الدود ويحركان شهوة الباه وينقيان الرئة ويحللان رطوبة
لزجة يضا الى المثانة ان اكثر من اكلهما حتى انه يحدث منهما كثيرا تقطير البول
طي منهما اصحاب الامزجة الحارة البتة.

في الكرفس ان الكرفس ان اكل نيا
او مطبوخا يلطف ويدر البول والطمث واللبن وهو الأوفق الاصلح للمعدة من سائر
البقول التي تشاكله وعلى طريقته الا ان انهضامه عسر ولا يحدث ليس يسرع على
ما فيه من الحرارة وليس ينبغي ان يقدم على الطعام لذلك وهو حار يابس في الثانية
يحلل الرياح ويفتح سدد الكبد والطحال ويصدع ويضر اصحاب الصرع والحبالى

والمرضعة لاجابته الدرّ ... سهرها وهو صالح للبهق مسكن للقيء محرك للجشاء وطلبه نافع
من الجرب وينبغي ان يجتنب اكله اذا ... ضعيف الدماغ المعدة فان نكايته عند ذلك اشد
وذلك لتفتيحه سدد الحشا حتى ينفذ ... الى جوهر البدن ولهذا ... فيه
في الكزبرة الرطبة هي بقلة اشبه بالنعناع منها بالشفاء ... كل ... والفلفل
منها ... ما يستعمله الكثيرين من التسميم والتصدير غير انها لا تركب وانما يصلح ان تقع
في الطبيخ لتطييب الطعام وتمنع بخاره عن الصعود الى الراس وابقاية ... حتى يتم
مضغه وتلك من خاصيتها ولذلك ينفع اصحاب ... المعدة والاسهال ومن لا يحتوي معدته
على الطعام خاصة اذا اكلت مع السماق وهي مركبة القوى والغالب عليها البرودة واليبوسة
وفيها قبض ولذلك يمنع ما ... من الرعاف والقلاع وبثور الفم وهي تحلل الاورام الحارة
ويسكن ... الا ان الاكثار منها يظلم البصر ويخلط الذهن واما اليابسة ...
فشديدة ... وتقطع ... اذا ... وتنفع من
... ويمنع القيء ... الباه ... **في القنابري** ...
حار يابس في الاول ... الكبد والطحال وينبغي ان
يوكل ... واما ...
ثم ... بالخل ... والكلف ... اذا
به ... الرطوبات الغليظة من الدماغ **في الهليون** ... حار في الاول
معتدل في الرطوبة واليبس والبستاني ... واكثر غذاء ... ويحرك شهوة الباه
... وغذاؤه متوسط في الكثرة والقلة وفيه ... الجلاء ...
البطن ويسكن وجع الظهر ... الكلى ... المثانة صالح ...

مطبوخا بالزيت والمري ... معه ... وكان ... منه في المصيرة
... **في اللفت** وهو ... ان اصله اذا اكل مطبوخا ... من جنسه من النبات
... الان غذاؤه اغلظ من المعتدل ولذلك ينبغي ان يصلح بجودة السلق والدم
المتولد منه متوسط ما بين الجيد والردي وهو ... وينعظ ويزيد في المني ...
... وفيه قوة ملطفة ... البول ...
الثانية رطب في الاول ... الحلق والصدر ... الكلى والظهر ...
الحادث من الرطوبة ... منه ...
... الحادثة في الاطراف من البرد ومن
النقرس ... **في البصل** البصل ...
... الاخلاط الغليظة اللزجة ... ويفتح السدد ... البدن
... ويفتق الراس والعين
...
البلغم وكان ... الصدر ... الرابعة يابس
الثانية وفيه رطوبة ... ويزيد في المني ...
...
...
...
... والاسهال ...
في ... ووجع ...
...

ويفسد العقل والفكر وينبت الشعر في داء الثعلب وبزره يذهب البهق اذا طلي به بالخل وماؤه
ينفع من ثقل السمع اذا قطر فيه ويفتح افواه البواسير اذا احتمل وينفع من عضة الكلب الكلب
اذا طلي به في الثوم ان الثوم اسخن حرارة ويبسا واقوى فعلا من البصل الا انه يسخن البدن اسخانا
شبيها بالترياق وهو افضل [illegible] وتجويد الهضم ويحلل الرياح [illegible] ويمنع تولد
القولنج الريحي اذا ادمن ويطلق البطن ويدر البول ويجفف المني ويعطش الا انه يقطع العطش
الكاذب الحادث من البلغم المتولد في المعدة وينفع من وجع الظهر والورك والعرق [illegible]
ويروق الدم ويفتح السدد ويلطف الاغذية الغليظة الباردة ويضر بالعين ويضعف البصر
اكثر من البصل لقوة تحليله وشدة تجفيفه [illegible] وهو اشبه الادوية منه
بالغذاء واذا طبخ ذهبت عنه الحرافة [illegible] وهو حار يابس في
الرابعة ردئ للرأس والكلى يخرج حب القرع ويلين البطن وينفع السعال المتقادم وينفع
من جميع الاعلال الباردة وداء الثعلب ووجع الاسنان من البرودة وهو يقوم مقام
الترياق في لسع الهوام وينفع من عرق النسا اذا احتقن بمائه ومن عضة الكلب الكلب اذا ضمد به
في الكراث الكراث اقل اسخانا وتجفيفا واظلاما للبصر من الثوم والبصل وهو حار في الثانية
يابس في الثانية بطئ الهضم ردئ للمعدة مولد كيموسا رديا وفيه قبض قليل به يقطع الدم [illegible]
وتقطيع وتلطيف للاخلاط اللزجة وتحليل الرياح الغليظة فلذلك ينفع اصحاب البواسير
اذا سلق في الماء مرارا ثم جعل في ماء بارد وطبخ بالزيت وينفع ايضا [illegible]
مع الخل وتراب الكندر يقطع الرعاف وبزره اذا قلي وخلط مع حب الآس نفع من
واختلاف الدم الحادث من قبل المقعدة واذا طبخ الكراث مع الشعير نفع من الربو المتولد
عن الاخلاط الغليظة وهو يحرك شهوة الجماع وينعظ ويسمن [illegible]

الطعام

الطعام الا ان ادمانه يصدع ويظلم البصر ويرى احلاما ردية وينفع من ذلك الخل
وسائر ما يمنع صعود البخار الى الرأس وهو يدر البول والطمث ويصلح قروح الكلى والمثانة
ويقطع البلغم الحامض وبزره يقتل الدود في الاسنان اذا بخر به مع القطران والجوز
وطبيخه نافع لجساوة الرحم والكراث الشامي اقل حرا ويبسا من النبطي في البصل البصل
حار غليظ طويل الوقوف في المعدة بطئ الانحدار عنها فلذلك يحمض ويحفظ ما يلقى من الطعام
فيحدث الغثيان والجشاء المنتن واذا اكل قبل الطعام مع المري لين البطن وغذاؤه غليظ
ردئ [illegible] عليه الحرافة وبسلق الحرافة يقطع مادة البلغم الذي في المعدة ويذيبه وينقيه
بالقئ وربما يدر البول وينقي الكلى والمثانة وورقه يفعل ذلك اقل مما يفعل اصله
الا انه اهضم للطعام من جرمه وابعث للشهوة وقيل [illegible] وليس ولا واحد
منهما يهضم الطعام ولكن البقل يهضم نفسه والظاهر ان الربيعي الضئيل الجسم
الحاد الحريف منه يهضم الطعام كسائر البقول الملطفة والربيعي العظيم الجسم النهري
الشتائي لا يعين على هضم الطعام لقلة حدته وكثرة رطوبته والسوق التي تخرج
في الربيع اذا اكلت مسلوقة بالزيت والمري يغذو اكثر مما يغذو البصل النيء [illegible]
غذاؤه قليل والبصل المطبوخ نافع لاصحاب السعال المتقادم [illegible]
نافعة جدا لا سيما مع الاغذية الغليظة كالكشكية ونحوها [illegible]
في اسفل البطن لا في اعلاه ولذلك قيل ان ادمانه [illegible]
[illegible] ويفتح سدد الطحال ويزيل اليرقان الحادث منه ويحد
البصر وينفع من وجع الاذن الحادث من البرودة ويزيل الحمرة الحادثة من الضربة
وبزره اقوى منه يزيل البهق الاسود اذا طلي به مع الكندر واجود البصل ما دق ولم يعظم

وإن أكثر منه يحدث المغص ودهنه حار لطيف يقطر ينفع من وجع الأذن الذي من البرد والرياح
الغليظة **في الجرجير** انه يؤكل نيا ومطبوخا وغذاؤه أقل من غذاء السلجم ويسخن إسخانا
بينا وهو حار في الثانية رطب في الأولى عسر الانهضام يدر البول ويحد البصر وبزره
أقوى من ذلك وفيه قوة نافخة يهيج الجماع والبري منه أحر وأقوى في تحريك الباه والخردلي
يضاد العصفر والهندبا وليس بموافق للمحرورين وهو كثير النفخ بطيء النزول يسخن الكلى وله
حرافة يسيرة ينبغي أن يسلق مرارا ويؤكل باللحم والمري والخل والاسفيدباجة بالتوابل
يصلح للمبرودين **في الحرشف** وهو الكنكر قيل إنه حار أسخن من الطيهوج في الطبع وأقل رطوبة
وقيل معتدل في الحرارة والبرودة رطب في الثانية وقيل حار في الأولى وقيل بارد رطب
وقيل بارد يابس ولا يبعد أن يكون أصنافا مختلفة الطباع بحسب اختلاف البلاد والمنابع
والبقلة التي تسمى عندنا تيغنارا الظنة من أنواع الحرشف على المشهور ومن أفضل الحرشف
أنه حار منفخ زائد في الباه مدر للبول مسخن الكلى مذهب لنتن العرق مخرج لما في الكلى
من الأخلاط الغليظة وإن أكثر منه يولد صداعا ووجع الضرس **في السذاب** البري منه
حار يابس في الثالثة وهو أطرف البقول كلها للريح وأنفعها للمعدة بالسفل ولمن
يعتريه القولنج غذاء أنه ليس بجيد للمعدة ولمن يسرع إليه الصداع وخاصيته تجفيف المني
وتسكين شهوة الجماع لشدة يبسه ومذهبه مذهب الأدوية لا مذهب الأغذية وهو
يدر البول والطمث ويقاوم الأدوية القتالة إذا أكل قبلها ويحد البصر ويذهب
رائحة الثوم والبصل ويحلل الأخلاط الغليظة اللزجة **في الكبر** إن في الكبر قوة ملطفة
قوية وعمدتنا في ذلك حبه وبزره الذي يسمى قثاء الكبر وقضبانه الرخصة وما يؤكل
منه من الغذاء يسير جدا وهو يطلق البطن لا سيما المتخذ بالملح وينهض الشهوة إذا ضعفت

أو بطلت ويجلو ويقطع البلغم من المعدة والأمعاء وينفع سدد الكبد والطحال
المتخذ بالخل وفيه مرارة وحرافة بهما يلطف ويقطع ويفتح وبه يقوى ويزداد حدته
والمقصر على حسب المواضع التي ينبت فيها وما عمل منه بالملح فقط فإنه مطلق للبطن ومعطش
وما عمل بالخل فهو أقل إطلاقا وتوليدا للعطش وأصلح للمعدة **في الشبث**
حار جيد لوجع الظهر والرياح إذا وقع في الطبيخ الآلاتي يميل إلى الرابع لا يصلح للمحرورين وهو
ردي للمعدة مغث يزيد في اللبن ويلين البطن وينفع الأورام الباردة ويجففها ورطبه
أشد إنضاجا ويابسه أشد تحليلا وفي بزره تنقية ورماده نافع من القروح المترهلة
الكثيرة الصديد وخاصته في إعقاب النافع **في الأنيسون** يسخن البدن ويكسر الريح ويطرد
ويهضم الطعام ويشهي وينفع سدد الكبد والطحال وهو جيد للمعدة ويكسر من حدته وحرافته
الخل وهو يبطئ في المعدة بالجيوة والخشبية التي فيه والمحمود منه أطرافه والإكثار منه
يورث الصداع ويفسد الدم ويقلل الماء وخاصيته ردع الفضل المخلوط الرطوبة
إلى الأعضاء وتقوية المثانة والإعانة على نفث الأخلاط الغليظة **في النعنع** والظاهر
المسمى عندنا كاكتر حار يابس يجفف المعدة طارد للرياح مضاد للبلغم جيد لأصحاب
الصرع ولا يصلح للمحرورين بتة ويجلب الحمى سريعا **جندقوقي** وهو المسمى ديوبست
حار منضج منفخ ضار للمحرورين جدا نافع من وجع الظهر والورك مدر للمثانة ويقطر
البول حار ويهيج الأرحام **في الصعتر** جميع أصنافه حار يسخن البدن ويطرد الرياح
ويضر بعقول المبرودين يعين على هضم الطعام ويلطف الأطعمة الغليظة وهو يسرع بانحدارها
ويدرها ويدر البول والطمث ويحد البصر ولذلك ينبغي أن يؤكل مع الباذروج لأن
الباذروج يظلم البصر فيدفع ضرره **في الكشوث** فيه مرارة وعفوصة وهو حار

باعتدال بانه يقوي المعدة والكبد ويفتح السدد ويدر البول ويخرج الفضول الغليظة
من العروق وينفع المجاري المتقادمة وينبغي ان يأكلها المحرورون بالخل اللبلاب
بارد ردي للمعدة يطلق البطن ويغثي ويكرب الرجلة حار ولطيف كالصعتر وقلة
الحلبة حارة ... في باقي البقول البرية والبستانية ان البقول
البرية لا يصلح ان يغتذى بها لكن تستعمل في طريق الدواء واما عنب الثعلب فبارد يابس
في الدرجة الثانية ثمرها يدر البول وينقي الكبد والكلى والمثانة والشاهترج يقوي
المعدة ولا سيما اذا اكل مع الخل ويفتح الشهوة وفيه قبض يخالطه مرارة ينفي قوية
ويستخرجه بتنقيه وهو يجفف واما الفوتنج النهري فيدر البول ويقطع القيء
وان اكثر من اكله اذاب المني حتى يسيل ويمنع من الانعاظ ويضعف البدن والفوتنج
البري يطلق البطن والفوتنج الجبلي يدر البول ويخرج الحصى وكذلك الصعتر والحاشا
يطلق البطن ويدر البول ويحدر الفضل البلغمي وكذلك الزوفا وينفعان من ظلمة البصر و
سيلان النفس وورق الفرصاد وهو الانجرة اذا طبخ واكل الان البطن واذهب
النفخ والرياح وان طبخ مع كشك الشعير اعان على نفث ما في الصدر وان ... عسر
الانهضام ردي الغذاء الا انه يدر البول في التوابل والابازير والكوامخ
والمرواصير والخلالات والمربيات والانبجات اي سبب استعمال التوابل
والابازير في الاطعمة والقائها في القدور لمنفعتين اما لتفاهة الطعام لتحسن
ذا الطعم فيقبله الطبيعة وتلتذ به واما لزهومة الطعام وكراهة رائحته
فتطيبه وتحببه الى الطبع واما لبرودة مزاج الطعام فتخلط به لتعدله
وترده الى الاعتدال واما غلظه وعسر انهضامه فتلطفه لتسهل انهضامه ولها

بسم الله الرحمن الرحيم

ليصير الطعام لطيفا وتلطف ايضا الاخلاط الغليظة البلغمية والفضول النية واللزجة
معها المجاري جاليا لها وذلك يصلح لمن كان يستعمل ما فيه فضل بلغمي غليظ لزج فقط
فلذلك ينبغي ان يكون استعمالها على حسب هذه الاغراض الخمسة ولا يستكثر منها فانها
اذا غلبت على الاطعمة لذعت لان الغذاء التي تسترها واحدثت في الكيموسات
كيفية حارة حريفة ربما كانت سببا للقروح والاورام والامراض الصعبة وذلك
الذي يفعله كتغير الدم باستحالته عن طبيعته ... اقرب الاشياء ان ما يفعله
اذا ادمن على الغذاء بهذه الاشياء للعلاج واصلح منها للغذاء الاعتدال ويصلح بجزوه
الاغراض والغرض الاخير منها اشبه بالعلاج والذي يوافقه الاغذية الملطفة اشبه
بالمرضى منه بالاصحاء ولذلك يكون استعمالها في هذا الغرض اكثر واما الكوامخ
فليس يصلح ان يعتمد عليها في التادم بها لكن يصطبغ بها على المائدة بعد الطعام
المسدد والدسم وتفتق الشهوة فاما ادمانها فيضعف البدن ويجففه ويفسد الدم
حار ... والرأس في الملح الملح ... حار يابس في الثانية جلاء ... يجفف
تجفيفا قويا بتحليله وقبضه ويمنع استحالة العفونة الى الدم ويعين على هضم الطعام
ويذهب بوخامة الطبيخ ويلطفه ويهيج الشهوة ويشحذها والاكثار منه يحرق
الدم ويضعف البصر ويقلل المني ويورث الجرب والحكة وهو موافق لاصحاب الابدان
الرطبة يجفف اخلاط العفونة وهو انواع كثيرة واشدها حرارة اكثرها مرارة والمحرق
اشد تحليلا من غير المحروق والمحتفر ... اكثر حرارة ويبسا والنفطي
اسخن منه وكله يسهل خروج الثفل وانحدار الطعام ويعين على القيء وخصوصا النفطي
فانه اجود في القيء وفي اخراج البلاغم والماشية بالحقن واما الاسود ان ... السواد

وهو موجود في اسهال البلغم والسوداء ويدفع ضرر الملح الاسوبات والجلاوات و
الاستحمامات الرطبة **في الخل** هو مركب من جوهرين مختلفين حار وبارد والجوهر البارد
اكثر فيه من الجوهر الحار وكلاهما لطيفان لان الحموضة بردها لطيف وهو قوي التجفيف
ولذلك يضر بالاعصاب ولحموضته لحوضها الخالصة ويمنع انصباب المواد فانه مانع للدم مطفئ
للصفراء ملطف مقطع يلطف الاطعمة اذا خلطت به ويضر باصحاب الطبائع السوداوية
والامزجة الباردة واصحاب السعال ويضعف العصب ويهزل البدن ويقلل المني و
يضعف الانتشار ويصلح ضرره بالحلواء والاسفيدباجات الدسمة **في المري**
حار مجفف ينشف بلة المعدة ويلطف الاغذية الغليظة ويقطع اللزوجات ويمنع من اجتماع
البلغم الغليظ في المعدة والامعاء وينفع من يعتريه القولنج او سوء الهضم للادهان ويسهل
البطن ويفتق الشهوة ويطيب النكهة غير انه يجفف البدن ويعطش وليس بموافق لمن في
صدره خشونة ولمن به حكة وجرب وهو يعمل عمل الملح وهو اقوى والطف منه وخاصيته
النفع من وجع الورك حقنا وشربا **في الفلفل** قوي الحرارة واليبس يقوي المعدة والكبد ويهضم
الاطعمة ويمنع من تولد الفضول الغليظة منها ويخرج ما في المعدة اصحاب البلغم والسعال
الرطب ويسخن الدم ويرققه حتى يحمر اللون ويذهب بالجشاء الحامض ويقطع كل غذاء غليظ
ويعين الهضم ويكسر الرياح غير ان سخانته قوية فيضر اصحاب الامزجة الحارة
لا سيما في الصيف ويدفع ضرره بالخل والفواكه الحامضة وربوبها وماء الثلج وان تجرع
حول الفم [illegible] ويمنع الزحير. والدارفلفل يذهب مذهب الفلفل الا انه اقل اسهالا
في الدارصيني حار يابس في [illegible] غاية اللطافة وليس بحار في غاية الحرارة وتجفيفها
شديدا للطافة جوهره ويلطف الاغذية الغليظة ويجود الهضم ويقوي المعدة وينفع

من به ربو واخلاط غليظة في صدره ولمن به [illegible] وليس يعرض [illegible] الرياح ما يبلغ الفلفل
والخاولنجان ونحوهما من نفخ قليلا اذا وجد رطوبات وخلط بطعام رطب فلذلك
نفخ [illegible] الانعاظ ويمكن ان يكون ذلك للطافة جوهره ونفوذه في العروق واحالته الرطوبات
[illegible] رياحا نافخة فيحدث الانعاظ. [illegible] الصيني [illegible] ضعيف
الحرارة وخاصيته التفريح **في الخاولنجان** مانع للطعام كاسر الرياح لطيف موافق
لمن يكثر به القولنج الريحي والجشاء الحامض وهو حار يابس في الثانية يطيب النكهة ويقوي
المعدة ويعين على الباه **في الابزار اليابسة** باردة يابسة شأنها ان يوقف
الغذاء في المعدة حتى يتم هضمه فلذلك يحتاج ان يكثر منها في الاغذية الغليظة ويكثر
في طعام من يقي طعامه ويطرح معها الافاويه للنكهة الملطفة ويقلل منها
في طعام من به ربو ويحتاج ان ينفث شيئا من صدره ومن به بلادة ونسيان
واورام باردة في الدماغ ولا ينفرد بها بل يطرح معها التوابل الملطفة وهي قاطعة
للبطن مسكنة لالتهاب المعدة وانفخها بيبسها **في الكزبرة** حار يابس في الثالثة
يطرد الرياح ويدر البول وينشف رطوبة المعدة ويقويها ويعينها على هضم الطعام
ويلطف الاغذية الغليظة واذا وقع مع الخل قل اسخانه وعقل الطبيعة واتقن
تلطيفه وهو اصلح الاغذية للنفخة وهو يقتل الديدان وحب القرع ويحبس
الطبيعة **في الكمون** حار [illegible] في الثالثة ملطف طارد للرياح مجشئ هاضم
للطعام مدر للبول يذهب بالنفخ مجفف للمعدة يعقل الطبيعة المستطلقة من
الرطوبة خصوصا المقلو [illegible] ويقطع الرعاف والزحير والمغص ويحلل
اورام الانثيين وينفع من عسر النفس الحادث من الرطوبة [illegible]

وتحلل الرطوبة بالبنية يفعل ذلك ايضا ومولا نما في الخل ولا يلازمه ملازمة ما ذكرنا وبالجملة الاسعد لنبات
ملا الحمض والشبث **في السعتر** حار يابس في الثالثة مري جدا باعث للشهوة طارد للرياح مشهي
للطعام منق للمعدة والامعاء من البلاغم الغليظة ملطف للاطعمة الغليظة واذا وقع مع الخل
لطف اللحوم الغليظة وكسبها فضل الالذاذ وسرعة هضم ويدر البول والطمث وينفع من
وجع الورك **في الانجدان** حار يابس في الثالثة ملطف للجرم يعين على الوقوف يجفف المعدة يجفف
الرطوبة ملطف للطعام يدر البول محدر للطمث مغير لرائحة الفم فينبغي ان يستقل منه
خلطه وقد يتخذ منه ومن الكراويا والزنجبيل والاشنان وسائر غليظة في الاطعمة الا انه
يتولد منه مرة انها الحجه قشيرة حارة يفيد في الاغلاط ويسهل الكلي ولو اجيادا لا ينبغي
ان يتجنبها كل التجنب لان ما النفعة منها ذكره خزينة مقبل بها ملك البلخية واما الاول
ملذه لطافته بدوين وسعد الشوي العروق ويطلق ما صاكم من الرطوبات ويقوي الاعضاء
ويقاوم السموم وينفع من وجع المفاصل الكائن من البرودة ويجذب المواد الى ناحية الجلد جذبا
قويا اذا وضع على البدن من خارج والذي اسلم المسمى محروق والفارسية زاده ويوسف
القوة واعلم انها مما او اضر بالمعدة من الحلتيت **في الكاشم** هو بزر الحرمل الرومي
حار يابس في الثالثة يطرد الرياح ويفتح السدد ويدر البول والطمث ويهضم الطعام
ويلطف اللحوم الغليظة ويقل اسخانها اذا وقع مع الخل ولا ينبغي ان يوكل مرة تكال الطعم
بعد غرض الاجود ... ليتشقق عنها الحار والكامخ لانه كثيرا ما يصرح ضحاب الى دهن
الحادة **في النانخواه** حار يابس في الثالثة ينفع من برد المعدة خاصة اذا نقع في الخل
وجفف ويسكن الغثيان ويقلب النفس ويسحب المعدة والكبد البارد منه ويحلل الرياح
الغليظة والخوف وينق الكلى والمثانة ويدر البول والطمث ومن المفاصل الكائن من البرودة

البلغم والكادمية يضعف القوى ليضاهل الكون **في الشبث** حار يابس في الثانية نافع من الجشاء
الحادث من الرياح والبلغم ومن الفواق المتولد من الامتلاء ويجلب النوم لتحليله الرطوبة للعلة
والتعب عن البدن **في الزعفران** حار في الثالثة يابس في الاولى حافظ للطعام دابغ
للمعدة العفوصة اليسيرة التي فيه مقو للكبد يلين جمود الدماغ مذهب لشهوة الطعام فلذلك
ينبغي ان يقلل منه وخاصيته تحسين اللون ولذا تحسن النفس وتقوية القلب وتفريحه **اشتغار**
يعين على الهضم يقوي المعدة ويطلق بطن المعدة ويشهيها ويفتح الشهوة وهو حار يابس في الثالثة
زنجبيل حار في الثالثة يابس في الثانية فيه رطوبة فضلية لذلك يتأكل ... يزيد في ...
الباه وهو ملين للطبيعة هاضم للطعام ملطف للاخلاط الغليظة طارد للرياح نافع من ظلمة البصر
الكائنة من الرطوبة ومن رطوبة المعدة التي تجتمع من اكل الفواكه الرطبة ويقرب منه الدار
فلفل وفي النفع من الامراض الباردة **الشونيز** حار يابس في الثالثة حريف مقطع للبلغم
مذهب للنفخ قاتل للديدان ولطوخ على الطحال نافع من استسقاء ... يفتت الحصاة ...
وطمث نافع من القوة اذا نقع في الخل وجفف وسحق واستنشق **في الكوامخ** ...
والجودة في الكوامخ ان يتخذ جرادق من دقيق الشعير خطيا وتدفن في التبن ... ويمايمه
... ثم تنقع في اللبن ويترك في الشمس ويضاف اليه ما يراد من التوابل والابازير ويكون
طبيخها لطيفة ما يخلط بها ويضاف اليه ككامخ الكبر وكامخ الانجدان والشونيز والنعنع
والقلقشتك وغير ذلك ويكتسب ايضا من الملح طعم الطعم يقبض وحرارة وحدة ولكلها
يبلغ ويلطف ويشهي الطعام ويدفع فضوله لا سيما لكنها معطشة مسخنة ضارة
للمعي اذا ادمنت فاما ما يقع فيه الخل فهو اقل احداثا للعطش والحرافة البدن واوفق للمحرورين
واما الرواصير والبوارد وهي البقول المطبوخة الموضوعة في الاشياء الحامضة

كالخل وماء الحصرم والسماق وكما السكباج والمربيات ... الما ثبت ذكرها فهي ايضا على طبيعة

تلك البقول والمخرجات وكما ماسطيخه ... يصلح المحرورين وفي الابدان والاوقات الحارة

وللمعدة منها بالمخرج ... للمعدة ... والعفونة الحامضة ... ويلطف ويعطش الحارة

والقم ومع البطن ... الرياح ويثير الشهوة ... والطعام **واما المخللات** فاما

تكتسب ... فضل لطافة ... من القوة ... الحامضة كالزوابج والكوامخ

... الصناب ... الحل من البقول والابازير ... واذا بردت ... البواسير

... بالعلاج ... الحارة من البلدان والاحوال الحارة ويطفي المرة والدم

ويقطع البلغم ... وينفع العصب ... واما الحوم المخللة

كلحم البقر والعجاجيل ... يهضمها في الا ... مع بعض البقول

والابازير ... وهو غلاظ

مع انه ... اصحاب المزاج والامراض الباردة ... الدم والمرة ... للمحرورين

واما فراخ مطبوخة ... الباردة ... الصدر ...

البقر ... من اللحوم والسكباج ... من طعام

للمبرودين ... وهي من ... الاغذية المحرورين والمبرودين

ومن ... الطعام ... والاخلاط السوداوية ... واصحاب

الاكباد الحارة ... بشهوة الطعام ... المعدة ... وكثرة حرارة

وقلتها واما البقول واصول البقول **فالبقل المخلل** ... ولا يعطش الا

قليلا ويفتح السدد **والكبر المخلل** ... الا انه لا يطول

الوقوف في المعدة **البصل المخلل** ... الشهوة ... واذا ... لم يكن له صعود

الاك

الرمان ... منها واطفا ...

الالاني والعطاش وكذلك الثوم المخلل ... من العود من الغضا

... من المخللات وكذلك ... الزيتون ... **والشلجم المخلل** ...

المزية **والبادنجان المخلل** ... الكبد ... الاجتماع الحرارة

... العصب ... **الكبر** ...

... **والمشمش المخلل** ... على المعدة ...

... المخللات ... والمالحة منها خاصة ... الحرارة

... الكائنة ... الدم ... **واما**

الجواد ... المالح منه ... والمالح منه ... الدم

والزيتونات اما الزيتون ... فانه ... البطن ... الطعام ...

... ذكر في ... الغذاء ١٠ ع

في المربيات **والمعجونات** المربيات هي التي اختلطت ... بالعسل والسكر

... ومنها ما يستعمل لتقوية المعدة ومنها ما يستعمل لتقطيع

... الرطوبات الباقية عن الغذاء المتقدم ومنها ما يستعمل لتطييب النكهة

وتقوية الباه ومنها ما يستعمل ... **الاهليلج** ... المعدة ...

... من ... الرطوبات ...

... **الاهليلج المربى** ... المعدة ... الفضول

الرطوبة ... عن الغذاء المتقدم ... الشيب

... ومن البواسير واصحاب ... من البلغم وكذلك ... الاملج

المرق لما ان [illegible] من فعل المطبخ [illegible] وما بلغ في هذه [illegible]
[illegible] المتى المري [illegible] يلطخ المعدة وان كان العسل [illegible]
عنه [illegible] فيه [illegible] فيفسد المعدة حينئذ [illegible]
[illegible] الطعام [illegible] من وجع المعدة [illegible]
[illegible] المعدة والكبد [illegible] الطعام [illegible]
من [illegible] المري [illegible]
[illegible] الشهوة [illegible] المري [illegible]
في الباه وكذلك [illegible] المري [illegible]
الهضم وتقوي المعدة [illegible]
[illegible] السفرجل المري [illegible] العرق
[illegible] المعدة [illegible] التفاح المري [illegible] النعنع المري [illegible]
[illegible] الشهوة [illegible] المري [illegible]
[illegible] الليمو المري [illegible] الصفرا [illegible]
[illegible] المربيات [illegible] التربية [illegible]

في صنعة الطعام

[illegible] وانواع الطبخ ان [illegible] بصنعة الطعام حتى يكون من تمام النضج وطيب الطعم
والرائحة على غاية ما تشتهيه الطبيعة وتميل اليه [illegible] في جوهر كثير
للغذاء [illegible] الاحتيار [illegible] جودة الصنعة [illegible]
[illegible] الطبيعة الطيبة [illegible]

ونقول

[illegible] وتنقى عنه الرداة [illegible] الطعام [illegible]
[illegible] عليه [illegible] فان كان [illegible]
[illegible] بالغذا [illegible]
[illegible] مزاج الانسان [illegible]
[illegible]
[illegible] الطعام [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] كالمرارة و[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] في [illegible] فان
[illegible]
[illegible] على ان [illegible]
الشديد [illegible] كان [illegible] وما [illegible] العمل به
في صنعة [illegible] فان
[illegible]
[illegible] البعد

بيوسته بعد نضجها الطبخ بخلاف الآلات بعد تخفيف بدنه ولقوة غذائه وافضل اطعمة
فان الطبيخ ارب في رطوبة البدن واليق بالبطن من القلية والشوا . واجود الشوا الكباب
لان الحرارة تصل اليه برفق ولا ينال له من التغير ما ينال التنوري والمسموط الشوا
مع الجلد ما يشوى من الجدي فان والجداء من المسلوخ لان الحرارة تصل اليه من وراء وقاية
فلا يفعله ولا يجففه ولا يأخذ من رطوبته وربما تعلق بالكانون من الحم نحو اجتمع ما
يعلو بالتنور وذلك ان الذي يعلق بالكانون يخرج منه خلاواته ويتنفس فيقل لذلك
ثقله والذي يعمل في التنور يتراجع اليه البخار الذي يخرج منه فيكسبه ذلك
ثقلا وخامة وصعوبة انهضام وحرارة . واذا طبخ لحم به لا هومة ولا بعد
عفونة فينبغي ان يطبخ مع عظامه فان مخ العظام يغذي ويشوي بلحمه قبل ما
في اللحم . ولحوم الحيوانات البرية ولحوم البقر يحتاج ان يترك بعد الذبح زمانا
حتى يلين وكذلك بعض الطيور العضلة الصلبة اللحم فاما السمك فينبغي ان يشوى
بعد ان يعود بحركة فانه لا يحتمل الطبخ بحركة الشديدة قبل الذبح كما تحرك لحوم الطير
وسائر الحيوانات . واذا اريد طبخ الشي مرتين فلا ينبغي ان يلقاه عند طبخه
الثاني الا وهو بارد ولا ماء بارد فانه ان لقيته لم ينضج ابدا بل كان غاية النضج
وينبغي ان يشد الاناء عند الحاجة اليه لتطيب الغذ ونقصا بخوفها من بخارها
دون اخراجها اليه فيمنع بذلك غاية ما يتولد من نفخ الحبوب والبقول والافاويه
وتقول فيما يجب ان يطلب على الطعام ان الغذاء الصالح الحقيق للاصحاء الذي يحتاج
لهم ان يداوموا على اكله هو المعتدل العذب الطعم الذي لا يغلب عليه شي من الطعوم
الثلاثة على غلبته كيفية من الكيفيات . والعذب الطعم كالخبز واللحم المعرض على الحلوا

يخلط الحلاوة هذا النوع من الحلاوة وهي اقوى ما يجب ان يعمل في طبيعة الغذاء ما يحمله
الحلو للمعز والحلاوة . ومما يدخل في باب جودة صنعة الطعام من جهة الانسان ان يجتنب
اكل الطبيخ الحار الذي هو في غليه من غليانه لانه كالشي الذي لم يدرك بعد فلم
تعرف الحرارة التي ترتبه التي تصعب فيه فلم تسكن اجزاؤه . وكذلك الجاف لا يؤكل ابدا
حتى يفاز البارد جدا يطفى حرارة المعدة فيضعف هضمها ويبقى اجزاء
البدن منه والاغذية كالطبيخ والخبز ولا يؤكل الا بعد ما يطبخ او يشوى الا الغذاء
الساكنة للمعدة . والاسفيدباج اما الاسفيدباج الطبيخ والسكباج فهذا
طعام هو سهل في التحليل والمحلات والحركات وتطبع الاعضاء والامزاج والطبيخ
السليم المعتدل المزاج فوق منه وذلك انه ليس بحار جدا ولا بارد ولانه طعام قوي
برطوبة وجودة وغير حسنا يكسب اللحم كيفية ردية ولذلك صاحب الاصلاحه
به اهل الملتهبين في اوقات الحارة ويكسبهم حر الماء البارد في البرد
فاما سائر الاسفيدباجات الاخر فانها تعين على الاعتدال الى الحرارة بقدر ما فيها
من التوابل والابازير الحارة وهي اعزة المكانة وتنوعها المدن في اوقاتها
اكثر من سائر الطبيخ ويزيد في اللحم واللبن ويقوي الجسد ويحفظه ويحسن لونه و
شبابه ولا سيما الا في ايام الصيف وخاصة في اجالة . واما السكباج وما يعمل
بالخل فانه ينقص من حرارة اللحم ويكسبه بردا ويبسا ويقمع الصفراء والدم ويصلح
للمعدة الحارة والبرقان والشكر والحميات والمفصودين ولا يصلح للشاربي الدواء
ولا لمن به علة في العصب والحجاب لانه ملطف منطلق مجفف مبرد ويجب ان يمنع منه
البلغمين وهو جيد في الازمان والبلدان الحارة ولاصحاب الحموم والادماء الكثيرة

والاكثر مضرته اصحاب البواسير وخشونة الصدر والسعال والبح وضعف المعدة والارحام
والمثانة والقولنج ووجع الظهر المزمن والوركين ويدفع ضرره بالحلاوات والفالوذجات
الرفيعة. للزيرباج معتدل من الاغذية اللطيفة القليلة الغذا بالقياس الى
سفيدباج فلذلك يصلح ان يدمنه ويديمه الاصحا ويصلح للمحمومين حمى بطيئة العفن
والنائبة ولمن ليس من الاصحا بخصب الصحة وذلك انه يطفئ المرة ويقطع البلغم ويفتح
السدد وهو صالح لاصحاب الاكباد الحارة. وليس يوافق اصحاب الرياح والامراض
الباردة ويقل منفعته ويكثر للمحرورين والبلغميين على حسب ميله الى الحموضة وفي الجملة
فانه يذهب مذهب السكباج. المضيرة كثيرة الغذا باردة المزاج عسرة الهضم غليظة
موافقة للمحرورين والشبان واصحاب المعدة الملتهبة وفي الاوقات الحارة
رديئة لاصحاب الامراض الباردة والرياح الغليظة الا ان يصلح بكثرة الفوتنج والسذاب
والصعتر ولا ينبغي ان يتخذ من لحوم الطير ولا من لحوم المعز بل من لحوم الضان
والحملان ليعتدل بردها. اللبنية كذلك الشيراز مبردة منفخة صالحة للمحرورين
وفي الابدان الحارة وهي اكثر نفخا من المضيرة والمصلية. وليجتنب شرب الفقاع
عليه واكل الفواكه قبلها وما يدفع ضررها ويزيل نفخها الثوم والسذاب والفوتنج
والمصلية يذهب مذهب المضيرة واما المطجنة وهي ان يقطع اللحم على الطبق
والطباهجة وهي ان يقطع ويشوى في اي دهن كان والقلية وهي ان يقطع ويطبخ
في الماء حتى يذهب الماء ثم يقلى فكلها قريبة بعضها من بعض وكلها قليلة الغذا
بالاضافة الى الالوان التي لها ثرد واوراق وهي تصلح للذين يشكون الرطوبات
ويريدون تجفيف ابدانهم خاصة ما يطرح فيها الخل والمري والكرويا لانها تجفف

المعدة

١١٦

المعدة الرطبة وتقويها وهي اسرع انهضاما من القلايا الساذجة وما عمل منها
بالمري من غير خل فانها اشد حرارة ويبسا وتليينا للطبيعة والمقلوة بالشحم والسمن
من القلايا حارة رطبة كثيرة الغذاء بطيئة الانهضام وما كان منها مقلوا
بالزيت فان غذاءه كثير ايضا الا ان انهضامها اسرع وكلاهما يولدان دما كثيرا
ويخصبان البدن ويصلحان لاصحاب الامزجة الباردة وما قلي منها في الشحم
والسمن كان وخما بطيء النزول قوي الغذاء وما قلي منها في الزيت كان اخف
وامرا. والمجلاة هي اغذية جيدة تصلح اكثر الاوقات والاحوال وتحفظ الصحة
لانها لا تغلظ ولا تسدد ولا تبقى في البطن ولا تنفخ وليحترس من كثرة الغذاء
جدا بما يملأ البدن ولا من الطافة في حد ما يضعفه وما عمل منها بالجوز
والعسل فحار رطب يزيد في الباه. والقلايا اليابسة يصلح لمن تجشاه حامضا
حامضا. الحصرمية باردة قامعة للصفراء والدم ممسكة للبطن غير انها لا
تلطف ولا تفتح السدد كما يفعل السكباج وتولد رياحا في الامعاء والمعدة
لانها من ثمرة فجة لم ينضج. السماقية باردة يابسة نافعة للمحرورين مقوية
للمعدة الحارة وهي اصلح للمعدة واعقل للبطن من الحصرمية نافعة لنزف الدم
ونفثه ويصلح للمدمومين خاصة وينبغي لمن لا يريد بها حبس البطن ان يطبخ
معها السلق والاسفاناخ ومن اراد بها حبس البطن ان يطبخ معها ورق
الحماض وعيدان بقلة الحمقاء. الزرشكية تقرب من السماقية في جميع احوالها
الا انها اصلح للكبد الحارة. فاما الريباسية والرمانية والتفاحية ونحوها
من الفواكه فمبردة عاقلة للبطن يصلح للمحرورين ومن به غلبة صفراوية
وفي البلدان والازمان الحارة وهي الحصرمية ونحوها من اغذية الصيف

الا جعل فيها القرع والخيار ونحوها فيعين للمبرودين واصحاب النقرس والقولنج وخشونة
الصدر ويشتهي ان لا يأكلوا قبلها الفواكه الرطبة ويأكلوا بعدها الاسفيذباجات
الدسمة والحلو العسلي **النرجسية** كثيرة الغذاء جدا يتولد منها دم متين يصلح
لمن يريد ان يخصب بدنه ويصلح لاسيما اذا اتخذ باللبن الا انها غليظة بطيئة الانهضام
ولا يصلح لاصحاب الكد والرياضة وفي الاوقات الباردة فادمانها على حصولا
فضلا كثيرة غليظة يتولد منها حصى المثانة والحصاة واوجاع المفاصل والسرطانات
والاورام واجودها ما طبخ منها بالارز وهو اقل غذاء واسرع انهضاما وهي صالحة
للصدر والرئة **الكرنبية والقنبيطية** مذهبهما مذهب الاسفيذباجات غير
ان ادمانها يولد دما اسود والكرنبية خاصيتها انها تثقل الرأس وتظلم البصر وترى
احلاما مشوشة ويدفع ضرر ذلك ان يؤكل بتوابل متخذة من خل ويشرب بعده السكنجبين
اللفتية والجزرية كلاهما متقاربة كثرة الغذاء مهيجة للباه الا ان اللفتية اكثر
غذاء والجزرية اشد تهييجا للانعاظ ومذهبهما مذهب الاسفيذباجات واللفتية
صالحة للكلى والمثانة وليس يضر اصحاب القولنج مضرة الجزرية ويصلحان جميعا
للمحرورين ولا في الاوقات الحارة **الاسفاناخية** معتدلة الحرارة مطلقة ملينة
للطبيعة صالحة لخشونة الصدر واصحاب السعال **القرعية** معتدلة للرياح ومرقتها
ملينة للطبيعة وما عمل منها بالعدس المقشر والخل فانه يسكن غلبة الدم ويعقل الطبيعة
المدققة كثيرة الغذاء مقوية للبدن نافع لمن استفرغ منه الدم ولمن استكثر
من الباه وتزيد فيها وهي اطعمة الشتاء **الارز باللبن** غذاؤه معتدل في اليبس
والرطوبة مايل الى البرد يخصب البدن غذاء كثيرا محمودا سريع الانهضام اذا اكل بالسكر

والعسل

والعسل عند موافق لاصحاب السدد والحصى **الجوذابات** من ابنا المعمولة منها
بالخبز صفاوها غذاؤه محمود والدم المتولد منها دم جيد لانها معمولة من خبز نضيج
وهي ملينة للطبيعة نافعة من خشونة قصبة الرئة فان كانت باللبن والسكر
والنارجيل وعملت عليها بطة سمينة ودجاجة سمينة زادت في الباه زيادة
كثيرة والمعمولة بالحنطة غليظة بطيئة الهضم حارة معطشة والمعمولة بالارز
دونها في هذه الخلال وكلما كثر الغذاء ابطا النزول ينبغي ان يتبعان على هضمها
بطول النوم وان لا يؤكل منها الا على جوع صادق **الشواءات** معتدل في الرطوبة
واليبس غليظ كثير الغذاء قويه بطيء الانهضام لا يستمريه الا المعدة القوية الحارة
للبطن وخاصة ما كان منه مهرا او لم يؤكل منه السمين وهو ضار لمن يعتريه
القولنج وينبغي ان لا يسرع في شرب الماء البارد عليه وهو صالح للمرطوبين ولاصحاب
الرياضة وينبغي ان يؤكل المجزع منه او يتقدم السمين على اللحم الاحمر منه فانه
بذلك يسهل خروجه **النقانق** كثير الغذاء عسر الهضم والخروج من البطن فلا ينبغي ان
يفرد به فيؤكل ما يؤكل معه بالتوابل ويستعان بالتبريح والنوم بعده **الزماورد**
طعام غليظ غير موافق لمن يعتريه القولنج والرياح الغليظة فينبغي ان يتخذ من ارخص
ما يمكن من اللحوم ومن صفرة البيض والبقول اللطيفة الكاسرة للرياح ويؤكل بالخل
الثقيف والمري والمحرورون يتخذونه بصدور الدجاج والمصوص وصفرة البيض
والخس والكزبرة **السنبوسق** غليظ طويل الوقوف في المعدة ... [illegible]
ينبغي ان يؤكل بالخل والمتخذ منه بالخس والنعنع والكزبرة ونحوها بدهن اللوز
... [illegible] يطلق الدماغ ويسكن حرارته **الجلاب** بطيء الهضم طويل الوقوف

في المعدة لشبه الغذاء وحسته اصلح من ابتلاع جرمه الا ان يكون لحمًا رخصًا جدًا وهو يغذي البدن
ويغذوه بسرعة ويصلح لمن استفرغ بدنه عن اته لبطؤ هضمه لا يكاد يستحيل على الهضم
الحرق بل يحدث منه بادرة سريعة الى اعضاء البدن ويبقى اكثره غير منهضم فان نقع في
الخل ثم كبب كان اسرع هضمًا ولا ينبغي ان يبادر بشرب الماء البارد عليه ايضًا الا ان
يتسع تحرق الا لم يكن عنه بد الكرذناك سريع الهضم والخروج ايضًا يصلح لمن يريد
خصب البدن وينبغي ان يعقب بسرعة اخراجه من الطن بان يضطجع عليه المرئ
ولا يبادر الى شرب الماء البارد عليه الخل زيت مذهب عذهب الزيرباج وهو طعام
لطيف مطفئ يصلح للمحمومين ولمن يساوره الحرافة ويديان يعقده قبل الطعام ولا
يمكن ان يعتمد عليه ويدمنه اصحاب الابدان الصحيحة وهو ان يتخذ بالزيت المغسول
او بدهن اللوز والسمح والسكر الطبرزد وخل النعيف والقى عليه الحمص والخيار وما
اشبه ذلك وطيب بشيء من نعناع ماء اللحم للمتغذ من جرم اللحم نفسه دون
ان يخلط به غيره من الماء بان يطبخ في قدر مغطى الراس ثم يعصر منه ويطبخ صالح
لكل من انحلت قوته وضعفت شهوته للغذاء وهضمه له وهو انفع شيء للضعف
القلب ماء الحمص غذاء معتدل لطيف اذا اتخذ بدهن اللوز او البنفسج نفع من ضعف
الكلى وينفع من عامه الباه ويدر الطمث والبول ويحسن اللون فاما اذا اتخذ باللحم
فهو حار الطبيعة فهو اصلح لمن كان حار المزاج ويحتاج الى اغذا سمين وهو نافع
من السعال اذا لم يكن معه خلط واما المزورات وهي الاطعمة التي لا يكون فيها
شيء من اللحوم فانها تتخذ بالادهان فهي اغذية المرضى فيها المتخذ بالبقول
البارده الرطبه وهي اصلح للامراض الحارة اليابسة وينفع من علل الصدر والرئة

على وزن جبرية

ومنها الراحبيا المتخذة من الادقة والحبوب وحليب اللوز والخشخاش والنشا
وغيرها محلاة بالسكر وغير محلاة لمثل اهل العلل والاصحا كلها سريعة الانهضام
في المعدة سريعة الفساد فيها ان ابطات في النزول عنها والبقول وخصوصا اذا
كانت محمضة بالحموضات الباردة قابضة كانت بحب الرمان والسماق والحصرم
او مطلقة كالتمر الهندي والاجاص ونحو ذلك فانها بعيدة من الفساد في المعدة مطفية
للصفرا والدم الا انها غير صالحة لعلل الصدر والكلى والمثانة لنكاية الحموضات
بتقطيعها وتخشينها اياها. في الحلوا ان الحلوا اذا انهضم فانه يغذو غذا كثيرا جيدا
لان حلاوته هي طعم الغذا الحقيقي دون غيره من الطعوم والحلوا بالجملة مسمن للبدن
زائد في الدم وللمرة صالح للصدر والرئة مطلق للطبيعة والشي الحلوا اذا كان من
الاشياء الاصلية كالتمر والعسل كان اشد تسخينا واحراقا للدم واما الدسم كالفا
لودجات والاخبصة وما اشبهها فانها تكون اقل غاية من تسويد الدم لان
الدسومة التي تقع فيها تكسر الحرارة وتمنع سورتها وحدتها الا ان هذا النوع
من الحلوا يكون اثقل على المعدة لمكان الدسومة التي فيه واذا استقي الماء
عليه لم يومن ضرره لقلة مداخلته ومازحته به وكثرة الية تخالف الحلوا الذي
ليس فيه دسومة ولذلك ربما اعقب التخمة وانواعا من الضرر وكل طعام حلو
او دسم فهو يشبع بسرعة من قبل انه ينبسط ويتفتح فيملا من الكبير منه مقدار
كثير ويملا البطن لذلك ويجذب القوى الطبيعية ايضا اياه بسبب محبتها له و
شوقها اليه فتدعوه القوة الجاذبة الى السكون والاطمينان لما طعوم اخرى
تنفر الشهوة بعضها لصدعن الملال وبعضها لتفتح افواه العروق وتلطيف الاغذية

للحلواء

بتجفيفها وكل غذا غليظ لزج اذا خالطه حلاوة فهو سريع الانحدار للسدد في الكبد
والطحال خصوصا ان كان بها ورم او حرارة بسبب جذب القوى الطبيعية والزيادة
من دم في الكبد عند اطراف شعب الكبد الملاقية لشعب العرق الطالع وقد يتولد
منه الرمل والحجارة في الكلى والمثانة خصوصا ما اتخذ بالدقيق والنشا ويعقل
البطن ولكن ما اتخذ منه بالعسل فهو اقل ضررا لمن كان احشا وسليم من السدد
الا انه يسخن احشانا قويا وما عمل بالسكر الطبرزد واللوز المقشر فهو اقل اسخانا
الفالوذج صالح للصدر والرية وليس بصالح للمعدة وهو كثير الغذا بطي
النزول لاسيما للمعتدمنه والمتخذ بالسكر ودهن اللوز معتدل يصلح لمن في
بدنه وادمانه يورث السدد في الكبد والنكض يمنعه من توليد السدد
واما للمشايخ والمبرودين فالعسل اوفق لهم وا يحتاجون الى اصلاحه **الخبيص** اقل
لزجة من الفالوذج واقل غذا وابعد من السدد واجود للمعدة واذا كان نضجا
جيدا الذي لم يكن له كثرة وخامة ووقوف في المعدة والمحرورون ينبغي ان يتقوا بعده
الرمان الحامض **اما العصيدة** المتخذة بالتمر ودقيق الارز فكثيرة الغذا
بطية النزول ملوثة للسن واوجاع المفاصل ان ادمنت وا ينبغي ان يوكل على الاطعمة
القابضة كالحصرمية ونحوها ولا على الكثيرة الغذا والبطية النزول كالرووس
والشوا واما المتخذة من دقيق الحنطة والسكر فدون ذلك في الغلظ والزجة
وابعد من الرداة **القطايف** غليظ وخم كثير الغذا والمعمول بالجوز ودهنه يسخن ويفتح
السدد الا انه يقشر جده وهو سريع نزولا واوفق للمشايخ والمبرودين من المتخذ باللوز

العوز

فالعوز اوفق للمحرورين **اللوزينج** صالح للصدر والرية وخشونة المثانة
وهو في نحو القطايف غير انه اخف منه كثيرا **الزلابية** اما العسلية منها
فقوية الاسخان والسكرية اسكن حرارة الا ان العسلية اخاذ يد في انضاجها
وخلطها من العسل مقدار كثير قل ابطاوها في الانحدار ويولدها خلطا من
لطيف وغليظ ويكون الكبد والطحال والكلى اذا كانت صحيحة اوفق ما يتخذ من
عين العسل واعظم هذه الاشيا وكلما صار ما اتخذ منها من دقيق قوى اللزوجة
جرجب المتخذ من الدقيق والنشا بالسكر ودهن اللوز نافعة لاصحاب علل الصدر
والرية والسعال الا لمن كان يعرض في رئته سدد وللقلاع من حليب لكنه الشعير ودقيق
اللوز والترنجبين والنشا فهو نافعة لاصحاب المزاج الحار ولمن به حرارة واذا اتخذ
بحليب بزر الخشخاش وعبيد الفرخ والسكر الطبرزد فهي نافعة لمن به قرحة في
صدره ورئته ولاصحاب السرطانات **البهطة** وهو الحلو المتخذ من دقيق الارز كثير
الغذا مقوي للبدن جدا تزيد في الدم والمني خصوصا ان اتخذ باللبن ومن المحرور
غزارة معه نفخا وغلظا وثقلا وبطو الانحدار وينبغي ان يطلق النوم بعده ولا
يوكل على اطعمة غليظة حامضة **الناطف** المعمول بالجوز والعسل فهو شديد
الحرارة يصدع ويولد الصفرا ويضر للشبان واصحاب الامزجة الحارة ويوافق
المشايخ واصحاب الامزجة الباردة وما كان معمولا باللوز فهو اقل حرارة
ويطلق لاصحاب السعال من رطوبة وما عمل منه بالسكر فهو اوفق لاصحاب السعال
من حرارة وما عمل منه بالفستق والعسل فانه يطلق ما في رئته وصدره من خلط
بلغمي وما في رئته سدد في هذه المواضع الا انه يسخن اسخانا قويا وما عمل منه بالسمسم

سعال الرئة

فهو اكثر غذاء وفيه اسخانة وتقل نافع من السعال والصدر والرئة ويرخى المعدة
والمتخذ من عقيد العنب اطيب واكثر اسخانا والمعمول من حب الصنوبر اكثر غذاء
ولما كانت القوة قوية استحكم انهضامه وتولد منه دم محمود وكلها اسرع نزولا
واقل غذاء من سائر ضروب الحلاوى التي فيها دهن وخبز ودقيق ويصلح لمن يحتاج
الى غذاء كثير وهو احلوا كثير الغذاء ولا يحتاج ان تعنى بسرعة خروجها من البطن الخبيص
كثير الغذاء بطي النزول ولا ينبغى ان يوكل على طعام غليظ وتعنى بسرعة هضمه واخراجه
عن البطن بالنوم الطويل والمتخذ منه بالزبد اليق واعدل الخشخاشية جالبة للنوم
جيدة للسعال وحرقة البول زايدة في الباه السكرينك [illegible] باعتدال وهو قليل
اللزوجة والالتصاق فلذلك هو اصلح الحلاوى [illegible] السدد [illegible] المعدة
الخبيصة الفارسية اليابسة تشبه في ذلك ولها طول ووقوف في المعدة [illegible] ذلك منها
[illegible] الخشكنانج ورودعن جرذيك والبلابند والمخلدى كلها تحرك
وتعطش وتسدد [illegible] والمحشو منها باللوز والسكر
اقل اسخانا من المحشو بالفانيذ والتمر والجوز الا انه اكثر غذاء واكثر توليدا للدم الغليظ
وبالجملة تجمع الحلوى [illegible] الدم [illegible] من البدن [illegible] الكبد والطحال [illegible]
[illegible] جيد للحلق والرئة زايدة في المخ والدماغ وما اتخذ منها بالسكر كان اقل حرا من
المتخذ بالعسل واصلح الادهان التي تستعمل [illegible] من دهن اللوز فاما المتخذ بالعسل [illegible]
والفستق والجوز [illegible]

في الاشربة وما يتصل بها

اما الخمر فقد اسقطت الرخصة [illegible] عنا كما اسقطت من الاغذية لحم الخنزير
ومن ابى الاشربة خاصة [illegible] اليهود والنصارى ومن يجري مجراهم على ان جميع الامم

المتقدمين منهم والمتأخرين يجعلون [illegible] الغاية من مطلب
الناس في [illegible] الدنيا [illegible] بها [illegible] الجسد
الصحة والقوة [illegible] النفس من السرور والنشاط [illegible] اتفقوا على ان الاكثر منها
الى حد السكر ضار لجميع الناس وان القليل منها [illegible] السكر نافع لجميع الناس بل
لصنف منهم دون صنف ولا ايضا لجميع ذلك الصنف بل لبعض دون بعض ومزاج
دون مزاج وفي حال دون حال ووقت دون وقت وبلد دون بلد ومقدار دون مقدار
واشترطوا لذلك شروطا [illegible] من يستقل [illegible] والوفاء بها فان كان طبيبا [illegible]
[illegible] من الناس [illegible] بتلك الشروط [illegible] القوانين [illegible]
من مراقبتها وكان في جبلته ومزاجه ممن يوافقه الخمر وكان ضابطا لنفسه [illegible]
عليها [illegible] فانه عند [illegible] اليها [illegible] على ضبط
[illegible] بالقدر النافع له في مزاجه لان القليل من الخمر يدعو الى الكثير ولا يوجد
شيء من الاطعمة والاشربة الا واقل ما يتناول منه يكون الطف من اكثره الا
الخمر فان كل جرعة تاخرت منها [illegible] فعل [illegible] الجرعة الاولى
فيزداد [illegible] على [illegible] وكلما [illegible] لو
شربت باعتدال ولدت روحا كثيرا معتدلة المزاج [illegible] شديدة النور
[illegible] فلذلك استعدت للفرح [illegible] سبب من الاسباب [illegible] ويكون
تاثيرها من الاسباب النافعة في الحاضر الوقت اكثر من تاثيرها من الاسباب المستقبل
وتاثيرها من النافعة في اللذة اكثر من تاثيرها من النافعة في الجميل [illegible] يكون
بحسب [illegible] اكثر من الذي يكون بحسب العقل والسبب في ذلك ان القوى النفسانية التي

في الدماغ محتاج الى ان يكون وجودها متحدا لشدة الرطوبة لتطيح حركة الفكر واستعمال العقل
وانما الاعتدال ان يكون شديد الرطوبة فلا تذهب العقل ومع ذلك يكون شديد التموج
والاضطراب لما يتعقد اليها من البخارات المضطربة فلرطوبتها لا تذعن التحريك
العقلي الروحاني بل التسخين الجسماني وباضطرابها لا يذعن ايضا التشكيل الروحاني
بل التشكيل القسري الجسماني فيصعب على الفكر الحقيقية استعمالها فيعرض للقوى
العقلية اعراض يشتد [illegible] بما يعتدل مزاجها ويسكن [illegible]
عنه تلك الافعال [illegible] اقصر التموج الباطل واقوى على تحريكه من العقل
واذا كان كذلك فكل ما يزيل [illegible] المستقلة الجبلية والعقلية في نفس الشارب
واستولى عليه [illegible] المفرحات اللذيذة والطيبة وخصوصا الوقتية فاعمى [illegible]
شربها [illegible] شربها ازداد [illegible] حتى ذهل عن مصالح بدنه
ونفسه ودنياه ودينه [illegible] ما يقع فيه من زوال العقل [illegible]
استولى [illegible] الجنون المستلب العقل [illegible]
يوازي [illegible] بالثبات [illegible] الباطنة من الصفات البهيمية
[illegible]
بطلان الحواس التي يليها الافعال الحيوانية من السمع والبصر [illegible]
الانسان [illegible] ما فضل الله تعالى الانسان على سائر الحيوانات
ثم عدم [illegible] السمع [illegible]
[illegible] السمع والبصر [illegible]
[illegible] الشهوات

[illegible] الفواحش وكودة اللون وذهاب الشراقة [illegible]
[illegible] مفسدة ثم [illegible] يعرض [illegible]
والفهم والذكاء [illegible]
[illegible] الشهوة للطعام واستحالة اللون [illegible] والكودة [illegible] على الاعصاب
[illegible]
[illegible]
[illegible] الجهل [illegible]
الى [illegible] العداوة والبغضاء [illegible]
والنوائب وفساد الدنيا وخراب الدين [illegible] قليلها وكثيرها [illegible]
[illegible] وسيلة الى [illegible] الفساد في الدنيا والدين [illegible]
[illegible] ومنافع الناس [illegible] في البدن [illegible]
[illegible] حتى [illegible]
[illegible] من اجتماع [illegible]
[illegible] الخمر وجميع الاشربة المسكرة [illegible]
[illegible] والمدمنين لها **في الماء** [illegible]
[illegible] والشراب [illegible]
[illegible] الطعام [illegible]
[illegible] فاما ما [illegible] الطعام
[illegible] الى الشراب [illegible] والفواكه

فيها منها بما يتغذى من الحبوب والثمار وان كانت هي ايضا مستمدة للماء في بعض الاحوال
وتقيم مقامه فاما الماء فهو اصل الاشربة كلها وقد جعله الله تعالى شرابا وجعله قواما
لكل ما انشا في هذا العالم وهو شراب مشترك لجميع الحيوان لا يستغني عنه شي
منها في قوام حيوته والحاجة اليه تقترن بالحاجة الى الطعام ولا يقوم احدهما بالكل
فضلا عن الكل لان الطعام عامته جسم ارضي يحتاج الى ما يرقق اجزاوه ويلينه
حتى الهاضمة حتى يسهل عملها فيه ويخلص الى الكبد فتصيره دما ثم يغذوا البدن لكي
الذي جمع الجسد ويسمى الحاجة الى الماء من لدن ورود الطعام الى المعدة الى ان يصل
الى اقاصي البدن فيتصل بكل عضو وجزو عضو غذايا له ومطلقا اياه فحينئذ يستغني
عنه فبعضه يتحلل بخارا وعرقا وبعضه يخرج شاهدا العروق وبعضه يبعد ويغطر
الى الكلية وينصب الى المثانة بولا ولذلك يصبغ بول المختضب بالحنا اذا ما شرب الماء
مع الحنا في اطراف الجسد بحضار وانفعاله عنه وانصباغه به فلذلك وجب ان يكون
الشراب الذي يوافق هذا الغرض اعني تسييل الغذاء وترقيقه وتنفيذه ناقلا الى
العروق هو الماء الصافي الخفيف وللماء بعد هذه المنفعة الشريفة منافع اخرى من
حفظ الرطوبات الاصلية في البدن ونضارة اللون ونضوجة اللحم وتبريد البدن
خصوصا ان كان باردا وترطيبه وتسكين العطش وحرارة الاحشاء وتنظيفه
محتاجات ومنع العفونة في العروق وتكثيف المعدة وجمعها حتى يحتوي على الطعام
وغير ذلك من المنافع كما ان الاستكثار منه والافراط فيه يثقل البدن ويضر
بالعصب ويورث الرعشة والامراض الباردة ولا فالاقلال منه والتقصير فيه عن مقدار
الحاجة يجفف البدن ويحدث جميع التهابات ويضعف البصر وجميع الحواس ويسرع [illegible]

والنزول واما الخضرا والمبيا معا فانا نحكم عليها ونرجح جميعها بعد الاصل الجودة المورد
فيها بالخضرة وعذوبة شربها وشدة صفاية وحلاوة [illegible] في غلبها [illegible] والقرار
وسهولة الاساغة وسرعة الانحدار ومن ما الى البطن واما اختبارها بالدلايل فمن
الدلايل ما جرد بها خلوها من الطعوم والرواح كلها وصفا اللون وخفة الوزن
وسرعة التبرد والتسخن وسرعة تفرق ما تراه فيها ونضج ما يطبخ فيها وان تكون من عيون
حرة الارض او حجرة المنبع جارية بعين المياه طينة المسلك ومكشوفة للشمس والشمال
متوجهة الى احسنها سرعة الجريان والمبيا التي تتبع من جهة الجبال ثم
تنحدر وتجري على الارض والحجارة جريا وهيا عذبا من عشرة من التلوج الكبيرة
الغرض منها ان الحمسكا لا دونه للعظام فانه يوجد فيها الكثير من الصفا المحمودة و
خاصة ما كان منها منبعثا من حجر ودمها ان كان ثمت شرب فقد [illegible] في زمان الصيف
لطافتها في اصل المبيا واخفها واما ماء المطر فهو في خفيف [illegible] التحول [illegible] اصل
المبيا واخفها وزنا واجودها والطفها واغلبها الذي من [illegible] مياه [illegible]
رطبة تحرق الشمس الطف ما فيها والثقيل البرد ما يكون منها كان قطرة [illegible]
لان ذلك يدل على فانه لطافة البخار المحدث له واعتدال تأثير حرارة الشمس وقلة [illegible]
للرطوبات التي فوق الارض ولطف عليها حتى يصعد الطف ما فيها والكل الطف ما
يكون من ماء المطر وهو الذي يجري في قبيل الربيع ثم الذي ينزل مع رعد وبرق اجود من الذي
مع زوبعة ورياح عاصفة الا ان ماء المطر [illegible] واحسن [illegible]
جزوه وصلاحها وسرعة التعفن وذلك لحدة لطافته ورقته فان [illegible] الارض
والهوا [illegible] سرعة فاذا ابتدا [illegible]

بعد القيء [illegible] ويدفع ضرره بان يمزج بالخل
والسكنجبين ومياه [illegible] بالقياس الى [illegible] والعيون [illegible] كما مر [illegible] اغذية
اجود من مياه الجبال [illegible] الى [illegible]
بالثلج [illegible] في مناقع الارض [illegible] وارداها مياه الاجام
والبطائح والمياه التي يجري اليها [illegible] فيها حارة [illegible]
[illegible] والمياه الجليدية والثلجية غليظة والماء
[illegible] الارضية [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] البخار والسحاب [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] البرد [illegible]
[illegible]
الماء البارد [illegible] والكبد الحار [illegible]
[illegible] اللون [illegible] الطعام ويمنع الوقوع في [illegible]
والامراض الحارة [illegible] الشباب [illegible]
[illegible] فيضطرون [illegible]

دكر

فمنها رطبة كالرياحين وانما بالنبات وغيرها ومنها يابسة كالمسك والعنبر و
الكافور وغيرها وكذلك مقابل هذه الاسباب الطيبة اشياء منتنة الرائحة من [illegible]
معا والطيب منها مدخل في باب الغذاء والدواء والمنتن ما يدخل في باب الدواء
والرطب من المشمومات يخالف المكان برطوبته واليابس يخالف المكان بيبوسته
الشاهسفرم مايل الى الحرارة واليبوسة قليلا يعجب اذا رش عليه الماورد اما الما
قل منه وادامه الى المشام [illegible] ويجلب النوم وخاصية النفس الطري منه وهو
لذيذ المستنشق مسكن ويحلل ما يكون في الدماغ من البخارات [illegible] اذا اكثر والآس
اما جرمه فالغالب عليه البرد واليبس ولو كان مركبا من قوى مختلفة واما رايحته
فليس الغالب عليها البرد [illegible] بالقياس [illegible] فيه اجزاء حارة وما يصل الى
حاسة الشم [illegible] يكون من اللطيف [illegible] المشموم [illegible] وهي [illegible]
وقلة [illegible] النفس [illegible] اليه كما يلتذ [illegible] الرياحين الباردة ورائحته رطبة
يمكن ان يكون [illegible] الاعتدال يقوي الدماغ ويدفع عنها البخار الحار الرطب ودهنه يقوي
الشعر ويسوده مبرد [illegible] الاعضاء ويقويها الورد فيه ايضا قوى مختلفة والغالب
البرودة واليبوسة ورائحته الذ وامسك من رائحة الآس [illegible] برد
الدماغ ويجففه ويقويه ويسكن الصداع الحار [illegible] ويدفع البخار الحاد [illegible]
العارض من الدم والصفراء وهو يهيج العطاس والزكام وقيل في سبب ذلك انه
يضر باصحاب الادمغة الباردة يجذب لهم عطاسا وزكاما ولو [illegible] الورد هذا
الفعل ببرده لكان ما هو ابرد منه رائحة كالنيلوفر والتفاح اولى فتعليل الورد
انما يهيج العطاس خصوصا لمن [illegible] الدماغ [illegible] بالبخار الحادث في داخل [illegible]

برده ويقبضه ودهنه قريب من الاعتدال الى البرد باهو حب للدماغ وللعلل الحارة فيه
مقو لجميع الاعضاء المرزنجوش حار لطيف فتاح يحلل ما في الدماغ من الرياح ويلطف
ما فيه من الرطوبة ويفتح سدده وينفع الصداع الذي يكون من البرودة ومن القوة
خاصة وجميع العلل الباردة في الدماغ النمام حار يابس يحلل الثقيل الذي يكون في الدماغ
من الفضول البلغمية وينفع الصداع البلغمي والشقيقة العارضة من السوداء والبلغم
وهو اقوى من المرزنجوش الياسمين قوي الحرارة واليبس حار نافع من الصداع العارض
من البلغم والمرة السوداء المتولد من عفونة البلغم الغليظ ومن الرياح الغليظة مقو للدماغ
نافع من جميع الامراض البلغمية في الرأس الا انه يصدع ويرعف المحرورين ودهنه
نافع للامراض الباردة في العصب والشيوخ النرجس حار لطيف قريب من الاعتدال في الحر
واليبس نافع للدماغ محلل لما يكون في الدماغ من الرطوبة ودهنه يلين العصب وينفع من وجع
الارحام السوسن الابيض حار يابس ملطف لما يكون في الدماغ من الفضل الريحي و
البلغي والاسمانجوني اقل حرارة منه ودهنه يحلل الاورام الحادثة عن البرودة في الجانب
المستبطن للاضلاع اذا مرخ الصدر به وينفع من اوجاع الرحم والمثانة البنفسج بارد
رطب يذهب بالصداع الحادث من المرة الصفراء والدم الحريف ويجلب النوم وينفع من حرارة
الدماغ ويبسه شمه والتضميد به ودهنه ينفع من السهر يبرد الدماغ ويرطب البدن
ويعدل الاخلاط الحارة الخيري الابيض حار ملطف محلل باعتدال ينفع من كان مزاجه
معتدلا ويفتح السدد العارضة في الرأس وهو الطف واشد تحليلا من الاحمر فاما الاصفر
فليس يصلح للصحيح وغلبة المائية عليه ودهنه حار لطيف يلين محلل خاصة للاعصاب
اللفاح بارد رطب يبرد الدماغ ويرطبه وينوم ويثقل الرأس ويشبه النيلوفر يشبه البنفسج

١١٤

في قوته ومنفعته الا انه ابرد وارطب يسكن الصداع العارض من حرارة ويجلب النوم
ودهنه ابلغ واقوى من دهن البنفسج الفلنجمشك حار لطيف قوته قريبة من قوة
المرزنجوش الا انه دونه في اليبس جيد للخفقان والوحشة البهرامج معتدل الا
طيب الريح المستنشق جمع على النفس ينفع من الرياح المخفقة العارضة في الدماغ
التفاح والسفرجل رائحتهما مبردة مقوية للدماغ والنفس ودهن السفرجل قابض
يمنع العرق الاترج رائحته حادة تنفع الدماغ الذي قد ناله البرد وعلل الرياح
العارضة فيه النارنج رائحته حارة يابسة وهي الطف من رائحة الاترج
الليمو شبيه بالاترج في رائحته وفعله في الدماغ الخلاف بارد رطب مقو
للدماغ نافع للخفقان الحار النسرين حار لطيف يصدع المحرورين سريعا وهو
نافع من وجع العصب المرماحوز حار يابس اكثر من المرزنجوش وفعله اقوى من فعله
يحلل الرياح الغليظة من الدماغ وينفع من جميع العلل الحادثة في الرأس من الرطوبة
الاقحوان حار يثقل الرأس ويسبت الشيح حار يابس جيد للسدد في [illegible]
وكذلك القيصوم والحبق الماورد بارد لطيف يسكن الصداع الحار والخمار
والاكثار منه يبيض الشعر **في الطيب** المسك حار يابس ملطف
مقو للروح من اصحاب المزاج البارد يصدع المحرورين سريعا وينفع من العلل
الباردة في الرأس جيد للغشي وسقوط القوة والمسعوط به مع الزعفران ينفع
الصداع البلغمي العنبر حار مقو للدماغ والقلب فعله قريب من فعل المسك
الا انه دون المسك في القوة القرنفل حار يابس ينفع رائحته الدماغ البارد
الضعيف والذي قد غلبت عليه السوداء ويقوي النفس والقلب الصندل الابيض

مقوية للروح النابتة من البرودة ويدفع من الصداع العارض من الحرارة ويبرد حرارة
الدماغ وهو جيد للامراض الحارة شربا وطلاء وان طلي به البدن في الحمام اورث
حكة **الكافور** بارد لطيف ينفع من الصداع والامراض الحارة في الرأس
وفي جميع البدن ويبرد الدماغ الحار ويقوي النفس اذا كان ضعفها من حرارة واذا استعط
قطع الرعاف واكثار شمه يسهر **البنك** حار يابس مقو للدماغ الذي قد ناله
من البرد ويقطع ريح العرق الرقيق والنورة **العود** حار يابس ينفع من الرطوبة التي تكون
في الدماغ وغيره من الاعضاء ويقوي الدماغ **بسباسة** لطيفة وفيها حرارة يسيرة
سنبل الطيب حار يابس ينفع من وجع [illegible] ويجفف الدماغ الذي قد ناله
من برودة ورطوبة ويصلح المواد التي تنحدر من الدماغ **المسك** حار يابس نافع من صداع
الرأس جابر للطبيعة اذا شربه البطن **القسط** حار يابس ينفع من استرخاء العصب
وشم المولة وجيد للزكام اذا بخر به الرأس والبحري الابيض دون الهندي في افعاله **الزعفران**
حار يابس مفتح مصدع يثقل الرأس ويجلب النوم **الحلب** حار ملين للاعصاب التي غلظت
من ضربة **الميعة** [illegible] قشر جلد منها [illegible]
ذلك [illegible] الطلع [illegible] فالمقوم منه [illegible] وذلك العمل [illegible]
مسه يابسه حار يثقل الرأس [illegible] **اظفار الطيب** حار يثقل الرأس مصدع
السعد حار يابس جيد [illegible] للمعدة [illegible] الرطبة وبالجملة فاكثر
الياسمين والطيب حارة واما اخر منه [illegible] مع الالتذاذ وسكون النفس اليه
كالخلاف والنيلوفر والورد والكافور والصندل والماورد وماء الورد رائحة [illegible]
مدخل في تغذية الروح وتقوية القلب كما ذكرنا فلا يخفى تقوية النفس والروح والبدن

وذكر [illegible] وفساد [illegible] من [illegible] الباردة
في [illegible] والمشايخ [illegible]
[illegible] الباردة [illegible] منه
[illegible] الباردة [illegible]
في الاعضاء العصبية والدماغ [illegible] يحتاج الى ان [illegible]
[illegible] الربو والسعال [illegible] من [illegible] حتى يقل
[illegible] المفاصل [illegible] منه [illegible]
[illegible] العصب [illegible] عظيمة
[illegible] البرد
[illegible] الطعام [illegible] الاكل [illegible]
الاكل [illegible] الوقت
[illegible] على [illegible]
البطن [illegible] الشرب [illegible]
الطعام [illegible] الاغذية [illegible]
[illegible] وبعد ذلك
[illegible] الطعام [illegible] ما
[illegible] الصبر على العطش [illegible] العطش
[illegible] الصبر على [illegible]
[illegible] اذا كان

باذابتها

مالح ما قطع الاراضي الصلبة الطيبة او على الرمال والصخر ويجري من ماء عذب جيد الا
ان الملوحة باذابتها فيه تكون اعطاء الخدار اعني للمعين واصلح لمن يحتاج الى تبريد البدن
وتبريد الماء بها من خارج اصلح لمن يضره الماء البارد وانما يضطره اليه الشهوة وما يمكنه
ان يشرب عند الصادق البرد لانه لا يبلغ تبريد الماء بها من خارج ما يبلغ باذابتها فاما اذا كان
الجمد من ماء رديء والثلج مكتسب كيفية رديئة فالاسبق ان لا يذابا في الماء بل يبرد بهما من خارج
فاذا كان الماء غير جيد والجمد من ماء اجود والثلج نقيا فاذابتهما في الماء وملاكل منهما
اصلح وقيل ان الثلج يضر بالشيخ عاجلا وبالشاب اجلا والظاهر ان ذلك في اصحاب الامزجة
البلغمية فكم رايناه من شيخ محرور وبه منهم طعاما مدة وان كان خاصمنا الماء بشرب الماء و
الثلج دهرا وذلك من حرارة المزاج ومن الاعتياد ايضا فان من هنا ان العادات تغير الاحكام
تغير الاحكام فانها كثيرا ما تقلب احكام الطبايع حتى تجعل الشي النافع في الحكم ضارا
والضار نافعا فلذلك قال نبينا صلى الله عليه وسلم عودوا كل نفس ما اعتاد والماء
الثلج ما يبلغ من برده ان يستلذ فانه ينفخ البطن وما يبلغ من كسر العطش مبلغا ويسقط
الشهوة ويرخي الجسد والماء الفاتر يغثي والماء اذا تجرع على الريق غسل المعدة من فضول
الغذاء المتقدم وربما اطلق البطن الا ان السرف في استعماله يخلق المعدة ويوهنها ويرخي
الجسد واما اصناف المياه الغير العذبة وهي التي لها كيفية رديئة ومياه المعادن
والحمات فانها تترك الشرب الا عند الاضطرار بفقد الماء المشروب والتداوي اما
المالح فانه يجفف البدن ويولد الجرب والحكة ويطلق الطبيعة من لم يعتده ثم انه يعقلها
عند الادمان والاعتياد لتجفيفه بعد جلاء ما في المعدة والامعاء من الرطوبات ويشقق
الجلد ويهزل البدن ويفسد الدم ويحرقه واصلاحه يكون بان يخلط بالطين الحر

او الحلو

الى الحلو والسويق الجيد الغلي ويروق او يلقى فيه قطاع من الفواكه الحامضة او يقطر
من حماض وحجارة رقيقة او يصعد ومما يدفع ضرره الادهان والسكنجبين وشرب
الفواكه الحامضة وقد ينفع هذا الماء من به رعاف للعلق والبدن ومن به ذرب
او بحر واما الماء القابض فمن قوته القوة التي تبقى او كان من معادن الطين فانه من منافع ذوب
كثير وضروب من الحجارة القابضة وهو نافع من استطلاق البطن ورخص البدن وكثرة
القي ويضر بعقله الطبيعة وامساكه البطن ويطول نزوله عن المعدة ويشق بالمسام
البدن وتجفيفه للحم بعلة نفوذها الى الاعضاء والاضرار بالعصب والنفس ويضعف
قصبة الرية ويدفع ضرره المضار باكل العسل وشرب دهن الخل على نقيع الزبيب ودسم
الغذاء وادمان الحمام والشي منه ينفع من النزوف ويضعف الدم غير انه شديد الاثارة
للحمى في الابدان المستعدة لها واما الكبريتي فيهيج الصداع ويظلم العين ويضعف
المعدة ويسخن الكبد الا انه يسكن الارياح وينفع من ... ووجع العصب والمفاصل القروح
العتيقة والجرب والحكة شربا واستحماما به ويدفع ضرره بان لا يشرب وقت حرقته بل
بعد وقت طويل ويحرك ويصب من اناء الى اناء ويخلط ... جزء
او يصب على طين حر ويصفى بعده او يشرب مع مياه الفواكه الحامضة واما
المياه النفطية والقفرية فحالها حال المياه الكبريتية والجصية ثقيلة رديئة
للمعدة جدا واما النوشادرية والزاجية فانها تطلق البطن اذا شربت او طلي
بها او حقن بها واما الحارة التي تغلي وتنشر فانها تنفع من الفالج وتفش الرياح الغليظة
المشتبكة في الاعضاء والتشنج الرطب والمرارة وينفع من فتح السدد وتلطيف
الاخلاط الا انه يفسد اللحم ويضعف البدن بكثرة الاستعمال فلذلك ينبغي ان يمزج بالسكر

والعناب والبسد فلخزو الشابي وحب الآس. والمآء للنتن مضرته تعفين الدم وتوليد الحميات ويدفع ضرره الماورد والافاويه واصلاح للآء الغليظ بكون بالتقطير والطبخ والتصفية بالراووق وطلي خزف السميد المجلوية الآء وان اضطر الى شربه قبل اصلاحه احد بعده ما يفتح سدد الكبد وينقي مجاري الكلى والمثانة وكذلك الآء الاجامي يصلح بالطبخ الطويل والتصفية البليغة ومن يجمع الفواكه الحامضة والخلالات وهذه المياه انما يضر الابدان الضعيفة والمستعدة لما يتولد منها فاما الابدان القوية الصحة القوية فلا تكاد تؤثر فيها يوم ويومين هذه المياه والمرضية التي امراضها متضادة لما يحدث عن هذه المياه فانها تنتفع بها وقد ينفع عند اختلاف المياه بالخل والبصل المنقوع فيه وأما المياه الجارية على المعادن فالنحاسية تنفع من يعتريه القولنج الصعب والشديد وتجفف رطوبات البدن وتنفع من فساد المزاج ويولد بحادرها واخلاط حرم المعا وتزيد في اخلاط الآء انما مياه نابضة حامضة فينبغي ان يصلح بما يصلح به القابض. وأما الرصاصية فتولد النفخ الشديد وتحبس البول وتلك ينبغي ان تتلاحق بما يدر البول ويسهل البطن والتي يجعل لها مسالك في الرصاص فقد يأخذ شيئاً من قوة الرصاص ولما الآء الذهبية فقد ون النحاسية في الطاقة وينفع من الخفقان والتوحش وللماليخوليا وكذلك المياه الموجودة في معادن الفضة فأما مياه الرصاصية فمضرتها وينفع من الخفقان

في سائر الاشربة ان الانسان بعد المشاركة لسائر الحيوانات في الحاجة الى الماء يختص باشربة سوى الماء يتخذها بصنعته وتدبيره اما لتغير الماء الذي يشرب على الطعام اذا كان كريه الطعم او وخيم المزاج لا يحتمله طبيعة الانسان

اخثال

اخثال سائر الحيوان فلا يستغني عن مزجه بما يلطفه وأما لتبديل مزاج الماء ليدفع ضرر برده ورطوبته عن المشايخ والمبرودين المرطوبين فانهم متى ما ادمنوا شرب الماء الكثير واحتاجوا الى مزجه بما يلطفه ويقلل برده ورطوبته وأما لطلب اللذاذة وليجعل مشرب الانسان اشهى واطيب في المذاق وأما للعلاج ومداواة الاسقام والمخصوص بكثرة الاستعمال وكثرة المنافع السكنجبين وهو موافق لجميع الانسان وجميع الطبائع من سائر الاشربة يحفظ على الابدان الصحة الوثيقة لانه يفتح جميع السدد والمجاري الضيقة حتى لا يحتبس شيء منها شيء من الفضول الغليظة اللزجة ويطفئ الصفراء والدم ويكسر العطش لانه مكسر لعزم الحرارة وكان سكريا وينقطع مع ذلك البلغم ويلطف ويجلو ويدر البول والعسلي اولى من السكري فيما يراد السكنجبين لاجله لقوة جلاء العسل وشدة تلطيف الخل الذين بهما مدار افضل المطلوبات من الخل والعسل هذا الذان بهما يدفع اعراض العفونة والفساد عما يقصد استبقاؤه من الاغذية والادوية كالمعجونات والمربيات لو من عليه اسباب العفونة والفساد العاجل والسكنجبين يمكن ان يمال مرة الى الحلاوة ومرة الى الحموضة ومرة الى الاعتدال بحسب اختلاف الامزجة وفصول السنة فالحلو نافع لاصحاب البلغم ولمن كان مزاجه بارداً والمعتدل نافع لمن اعتدل مزاجه والحامض نافع لاصحاب المرة الصفراء فذلك من افضل الاشربة المعجلة ويمكن ايضا ان يتخذ من السكر بعصارة الهندبا والعصفور وماء الورد ويطبخ فيه لب بزر القثاء والقند فيكون انفع لاصحاب الحرارة وفي البلدان والازمان الحارة وان يتخذ مع ذلك باصول الهندبا وبزره فيكون شرابا نافعا من الامراض المركبة من الصفراء

اذيب

والبلغم وفساد المزاج والاستسقاء ويعين على نفث البصاق من الصدر والرية من غير
ان يسخن كثيرا احسان ويمكن ان يتخذ بالعسل مع الاصول والبزور الحارة المدرة فيكون
اصلح لاصحاب الرطوبات وفي الشتاء وفي البلدان الباردة واشد تقطيعا للبلغم الغليظ
اللزج ويكون على الاتفاق نافعا في الامراض البلغمية ويحل الرياح ويدفع الحميات اللازمة ذوات
النوافض ومضرة السكنجبين انما تكون لاصحاب المعدة الضعيفة الباردة والبطون المطلقة
والصدور الخشنة والنزلة والزكام والسعال اليابس الذي يحتاج الى تليين من الصدر
واصحاب السحج والمشرفين على الوقوع فيه والاسهال وقروح الصدر والرية واصحاب
الرعشة وضعف العصب واوجاع الارحام وتقطير البول عند العسر وثقل النفس
ومتى كان الحمض كان اضر بالعصب واضر بشهوة الباه والمتخذ من العسل ينفع من
السكتة والفالج واللقوة ويعين على نفث الفضول الغليظة من الصدر والسفرجلي منه
موافق لتقطيع بلغم المعدة ويخرج عنها الصفرا فانه يقوي المعدة ويشهي شهوة
الطعام ويمنع القيء والغثيان ويصلح الناقهين من المرض لتقوية اعضائهم واثارة
شهوتهم وقد يتخذ نعناعيا وتفاحيا على مثال السفرجلي لتقوية القلب والكبد ومراعاة
جانبهما عند استعمال السكنجبين فيما يحتاج اليه وسبيل اتخاذه ان يجعل لكل رطل من السكر نصف
رطل من الماء ومن الماورد عشر رطل على ما ذكر في الذخيرة ويطبخ بالرفق ما يحتمل
ويستقصى نزع الرغوة الجلاب معتدل وقيل الى البرد ما هو وقيل الى الحرارة ولا شك
في ترطيبه ويمكن ان يكون سبب الخلاف فيه اختلاف اصناف السكر في البياض والحمرة
وشدة الحلاوة وقلتها واختلاف انواع الماورد في الرائحة والعفوصة والحموضة والقبض
والمتخذ من سكر في غاية البياض واللطافة وفي غاية رقة الماورد ونقيه وحامض او

او

118

او لما يمن حمى وقلت حلاوته جدا لم يبعد ان يبرد المعدة والكبد ويرطب البدن
لا سيما ان اتخذ بماء وشرب مبردا بالثلج فيصير تلك الحلاوة القليلة الشبيهة بحلاوة
البطيخ الهندي سهلة النفوذ والماورد فيبرد الاعضاء ويرطبها لتلك المائية ويطفي
حرارة المعدة والكبد ويقوي جميعا ويكسر حدة الحمى وحرقة المثانة ويصلح الصدر
والرية بتلك الحلاوة ويمكن ان يتخذ من سكر احمر ويقل فيه الماورد ويكون مع ذلك
ماورده احمر فيضعف الحلاوة الصادقة واللزوجة فيميل مزاجه الى الحرارة ولذلك كثيرا
ما يسكن اوجاع المعدة الباردة ان شرب حارا والجلاب مما يجتنب عنه ايضا
عند انطلاق الطبيعة والسحج والزحير والبواسير بحلاوته صفته ان يكون السكر
رطلا والماء رطلا والماورد ضعفه ارطال ويبالغ في نزع رغوته او قوا فاوسط واما
ما العسل الساذج وهو القراطين فانه شراب فاضل جلا نافع اذا سقي في العلل الباردة
ملين الطبيعة معتدل البول ويسقى لاصحاب المرار ان كان في اجسامهم دم واما ما عمل بالافاويه
والزعفران فانه ابلغ منفعة في الامراض الباردة الرطبة وما يحتمله الا المبرودون
والبلغميون واصحاب المعدة الكثيرة الرطوبة الفقاع مذ تغير رسم اتخاذ الفقاع
على ما كان في القديم لانهم قد يتخذونه من خبز الحواري ومن الارز ومن دقيق الشعير فاما
ان الشر [illegible] من الما فيها وما قلوا الملك بصفة فوق [illegible] ومع الكرفس فانه حار يابس مولد
للكيموس الرديء وللجذام ويحرق المواد البدن اذا استعمل كثيرا او المبيح والقرابق يهيج اللق
وغيرها [illegible] الاشربة للصفرة من الحنطة والدقيق وادقها مما يسمونه بكلي ونحو
وسذاب ما يتخذ الجرار غريبة ويجن مع الماء المكون مكوفة بحث خفي عنها
حتى اضيف الماء الافاويه الكثيرة وجعلت في الكوز الفقاع واستوثق راسها

بحيث لا تنفش ولا تخرج بخارها البتة بل يبرد فيها وتغلى على سطح ما فيها من الافاويه
الحارة فلا تبعد ان ينقلب المزاج تولد منها ما يسبب ذلك المزاج الكيموس الردي ويحرق اخلاط
البدن وتولد الفراق والنفخ الرطوبة والريحية المحتقنة فيها الممتزجة بها ويهيج القي
لسادفها وريانها ومرضها المعدة بحدتها وارتفاعها الى اعالي المعدة بالريحية التي فيها
ويصف بعضهم انه مبرد للمعدة مضار للعصب منفخ سيما عند التهاب المعدة والعطش الشديد
من حار كان او طول عهد بالطعام والشراب وكثرة الحرارة ولا شك ان هذا الصنف
من المقلون الافاويه فيها لان تخمير هذا الفقاع خصوصا المتخذ من الشعير المسمى ....
باردة رطبة والكثير الافاويه القليلة والمحرونها اليسيرة حتى صارت حارة الحس
بجذبها وعوضها كالخل مبردة مطفية منفخة للريح التي فيها وأما الفقاع المتخذ
في زماننا وبلادنا فانه ليس من القبيل الاول ولا من القبيل الثاني لانا نقتصر من حمله
على مرة واحدة ونعوضه طيب الكوز ونكتفي بالطلب به منها فتنفش ما يصيب منها ونعتد بها
ما لاقاه وما بقي منه فقاعا ما ويتخذ الفقاع من الزبيب فلا يكون له تلك الحلاوة ولا تلك
المجرد ولا تلك البرودة بل هو متوسط بينهما وهو قريب من الجلاب المفوه وقريب منه ويبعد
عنه بعض شدة الحلاوة وحموضتها فكثرة الافاويه وقلتها الا انه لا يعدم النفخ والاضرار
بالعصب ونحوه المعدة والمصارة واسفلها وتثويرها الاخلاط والصعود الى الراس كل ذلك
لاستعمالنا المتعود ولعدم خروج بخاراته وحدوث حرق ولا نتخمر فيه ولذلك يعتبر
المبلونين والمتخذ من ابيض مما يكون من الاشربة والمتخذ بالارز ان يطفي الحرارة
ويسكن العطش ويقمع الصفرا وأما الاشربة التي تتخذ انها كالفقاع على جهة التمثيل
واصحاب الجنة فيها فمنها ما قريبة من الفقاع وبعضها ابرد وبعضها احسن بحسب المواد التي

يتخذ منها وهي حارة للدماغ والعصب مثقلة للراس ردية للمعدة ومنزلتها ومنزلة
الفقاع من الاشربة منزلة الكوامخ من الاغذية الميفختج والدبس وغيرهما
اما الشراب الحلو الغير المسكر المطبوخ الذي ذهب ثلثاه الذي يجعله كثير من الناس
ويتخذونه من العصير ومرة من الزبيب ومرة ساذجا ومرة بالافاويه كالخردل
والميفختج فانه ينفخ ويطلق البطن ولذلك ينبغي ان يجتنب منها عند انطلاق البطن والاسهال
ويحترز من يسرع اليه الصلابة في كبده وطحاله فان كانت متخذة بالافاويه فانها
تسخن الكبد والميفختج خاصة ينفع من خشونة الصدر والمثانة ويعقد البول ويسلسه
شراب البنفسج معتدل الى البرد مرطب جيد للحلق والربو ويسهل الصفرا برفق
في جميع الامراض الحارة وينفع من علل الصدر والكلى والمثانة من الحرارة والحميات
التي معها سعال ويبس في الطبيعة وردي للمعدة ملين للبطن محمود في ذات الجنب
والشوصة ويجاوز في اصحاب ذات الجنب من الجلاب لحموضة ما في الورد المجعول
في الجلاب شراب العناب قيل انه بارد رطب يطلق الطبيعة ويلين الصدر ويمنع السعال
وينفع من قروح المثانة ويسكن غليان الدم ويقمع حدة الصفرا ويمنع كون الجدري والبثور
والقروح والدماميل والعلل التي فيه ما قال جالينوس في العناب شراب الخشخاش الساذج
مبرد معتدل في اليبس والرطوبة لان يبوسة الخشخاش في الثانية والرطوبة في الاولى فعدلها رطوبة
السكر الذي هو في مثل تلك الدرجة وهو نافع من النزلات وقروح الصدر ويغلظ المواد الرقيقة
ويسكن الحدة وينفع من السهر ومن قروح المثانة والكلى ووجعها ويذهب بحدة الاخلاط ويلين
ويطلق بل ينفع الاسهال الكائن من نزلة فليس يفوقه شي في علاج المسلولين الذين بهم السعال
وانطلاق الطبيعة شراب النيلوفر مبرد مرطب نافع من السعال الكائن من الحرارة وللمحمومين اذا كان

بهم خشونة في الصدر وسعال من مواد لذاعة تنصب الى الصدر والرية **شراب حماض الاترنج** مبرد مطفي نافع من الحميات الحادة الدموية والصفراوية مسكن العطش والقي مقو للشهوة نافع من خفقان الحار الا انه مضر بالصدر والرية مصلحه **شراب الورد** مبرد مجفف مسهل للطبيعة مخرج الصفرا اذا شرب بالسكنجبين والملح ونفع من الحمى والغم والحرقة في المعدة ويقوي المعدة ويسكن الحرارة والعطش **شراب السفرجل** وخصوصا السفرجل الحامض بارد يابس يمنع القي ويقوي المعدة ويسكن العطش **شراب الرمان** بارد يابس مانع الصفرا مسكن القي الصفراوي حابس ما تحلب الى المعدة ويعقل البطن جيد للغثيان والغثي والصداع الذي مع التهاب ويسكن العطش ويمنع من اوجاع في المعدة عن المادة **شراب التفاح** الحامض بارد يابس مقو للمعدة نافع من خفقان مقو النفس مسكن للقي حابس للبطن وما كان منه الطيب فيه نفع اقوى في تقوية القلب **شراب الريباس** مبرد مطفي الحرارة مقو المعدة الصفراوية حابس للبطن نافع للمحرورين **شراب الحصرم** ينفع من حرارة المعدة ويقويها ويزيد شهوتها ويقطع الاسهال والقي الكاينين من المرة الصفرا ويسكن الغم الحادث منها وينفع من الامراض التي تكون من غلبة الدم والصفرا ويقطع العطش الذي مع حرارة وهو صالح للحوامل لانه يمنع تحلب الفضول الى المعدة ويقوي اعضاها ويمنع من الاسقاط اذا كان من الحرارة وينفع من الحميات الحادة وينفع الصفرا والدم **شراب النبق الهندي** مبرد مطفي نافع الصفرا مسهل ملين للطبيعة مقو للمعدة مسكن للقي والعطش **شراب الليمو** بارد لطيف فيه حرارة حابس لما يتادى الى جوفه من قوة قشره قامع للصفرا نافع من الحميات الصفراوية مقو للمعدة قاطع للقي منعش للشهوة مجود للهضم **شراب الاجاص** يطفي الدم والصفرا ويسهل البطن وينفع من الحميات الحادة الملائمة الطبيعة محتبسة ولا يضر بالحلق والصدر كما يضر الرزوجة الاجاص وعدم القبض فيه **شراب الآس** بارد يابس مقو المعدة حابس للطبيعة واذا كان ليفاح سعال فينفع

من كليهما نافع من وجع الصدر والرية **رب التوت** بارد يسكن الحرارة نافع من اورام الحلق لان فيه بعض التحليل مع القبض **رب الكمثرى** عاقل للطبيعة دابغ للمعدة قاطع للاسهال العارض من المرة الصفرا **رب الجوز** حار يابس نافع لاوجاع الحلق اذا كان من رطوبة ويحل الخوانيق الكاينة منها وجميع الربوب على طبيعة الفواكه التي منها تتخذ هي وهي اقوى في بابها من اشربتها الا ان الاشربة الطف منها **في الرياحين والطيوب** ان المشمومات الطيبة والروايح العبقة من الرياحين والطيوب داخلة في تغذية الروح وتقويتها وكما ان الغذا الالطف والاغلظ الذي منه تغذي الاجساد هو الطعام وهو الشي الارضي ثم ما يليه الاشربة وهي مائية والطف منها رايحة ذوات الروايح وهي هوائية الطف من الماء كما ان الماء الطين من الارض والماء البحت لا يغذو وهو مركب للطعام فاما الاشربة فهي الماء فانها يغذو غذاء لطيفا وهو بعد مختلف في قدر الغذاء لان ما كان منها ارق في قوامه واقرب الى المائية الصرفة كان اقل غذا وما كان اغلظ في قوامه كان اكثر غذا كذلك المشمومات هي من جنس الهواء والهواء البحت لا يغذو وكان الماء البحت لا يغذو فاما روايح الاشيا الطيبة الرايحة فانها يغذو غذا يسيرا اقل مما يغذو الاشربة والاطعمة متولدة من اشيا ارضية ومائية ونارية وهوائية وان لم يكن لها جوهر يحسن فلذلك ... ان يستعينوا في حفظ الصحة واعادتها بالمشمومات والمشموم تاثير عجيب في البدن والنفس غذا كان وهو ما تشتاق اليه حاسة الشم ويستمتع به او دوا وهو ما يكرهه وينفر منه مثل ذلك نفع الادوية التي يكون الحسا اذا شمها الانسان او نحوها او يستدعيه بحسب ذلك ضررا اذا ضررت يكون نفعها اذا نفعت ومقويها اذا قويت

اوقد

الطباع الضعيفة

بها الهواء المادي والعليل الاقوى بتطييبه بالروائح الطيبة احوج من الصحيح
وذلك منوع عن الاخذ بالحظ من اغذية الطعام والشراب لسوء حضمها
فى تقوية الصحيح اذا استعملها فلا ينبغى ان يدع استعمالها بل الاصلح ان يجعل
بها تدبيراً لبعض الشمومات كلما ذهبت قوى منه قلة قوة ترد دماغه قوى بها
ما يعود بالضرر اليه وخصوصاً ما لم توافق من اجناسها الحر والبرد كشم
المسك باصحاب الحرارة وشم الكافور باصحاب البرودة وكان حاسة الشم انما
فى الروائح الطيبة كلما غرضت اللذة منها اصحاب الانسان كالاخشم الذى لا يجد الرائحة
البتة تعتبر ذلك بحال المعالجين للروائح الصحة الطيب المذموم لتبعها وذلك ان
الحاسة بها مسرورة بمزاجها مناسبة لتلك الروائح واستقرار كيفياتها واتحادها
بها فلا نشأ للشم البتة فاذا استعمل الانسان الطيب حينئذ كان اشهله والذ موقعاً
وهكذا احوال جميع المحسوسات اللذيذة والاصلح فى استعمال الطيب ان تجربه الجهال او
البلهاء حتى تبين للانسان شيئاً منها الى نفسه اذا اكثر الجنون بطيبه وسلم عن
قوة كيفيته وان يكن منها اشياء متضادة من حار وبارد فانه عند ذلك اشد
اعتدالاً واصلح لجميع اصحاب الطبائع المختلفة وراق الطيب المفرد انما يصح استعماله
الى الغاية فاما عند استعمال اللذة والاعتدال فافضلها ما كثر تركيبه ووقعت
فيه الاخلاط المتضادة وذلك شبيه بحال الاطعمة فى اللذاذة والطيب عند كثرة التركيب
وحال الادوية المركبة فى الشرف وكثرة المنافع لاصحاب الطبائع المختلفة والاصلح
ايضاً فى استعمال الرياحين ان تشم اشياء مجموعة ذوات طبائع مختلفة حارة وباردة
لتعدل بعضها بعضاً فتعتدل روائحها فيصلح لكل طبيعة واصناف المشمومات مختلفة

والانتعاش بروائح الاطعمة الشهية اللطيفة المناسبة لجميع الناس البعيدين
الفعلية والكيفيات المقوية فيستحب ان يكون استعمالها والفراغ اليها عند الحاجة
المقوية القلب والدماغ وعند الغشي والضعف اكثر واشد من شمام الروائح

تم وذلك الاتفاق بعد الظهر اليوم الثامن عشر من رجب للنظم
سنة ... على يد ... الفقير الى الله
... الحق ... الله
... اهل ...

... [illegible] ...
... [illegible] ...
كرد والله اعلم بالصواب

بسم الله الرحمن الرحيم وبه الحمد لله رب العالمين والصلوة والسلام
على خير البرية محمد وآله الطيبين الطاهرين اعلم ان اجل العلوم التي ينتفع بها الناس
هو علم الطب وهو من جملة العلوم السياسية التي هي اشرف العلوم الاضطرارية
الحاجة اليها في بقاء نوع الانسان حتى قل الانتفاع به في زماننا على عظم قدره وكثرة
جدواه لقصور همم الناس عن تحصيله واحكامه وعدم بلوغهم ما يمكن في قوة الانسان
بلوغه وما ذاك الا لخساسة نفوس المشتغلين به المكتسبين به وقصر همهم على نيل ما يفوزون
به من عرض الدنيا وان كان بعضها نزرا على انه لم ان يلتفتوه دناءة ومروءة ولقلة
تمييز الطالبين لهم والمحتاجين اليهم وذلك انا لما نرى اخساء النفوس صحة وحشوا وجهلا
بقدر علم الطب والحصانة المؤنة عليهم والمتعاطون لهذه الصناعة يلحقون
من قلما يقدر وما يعتدون به على غرضهم ويتفوقون عند الناس وهم اعني
الاعلاء والمرضى منازلهم في قلة احترامهم وتعسر مطلوبهم ومرامهم
يقعدون عنها كسلا وتقصيرا في تحصيل اصول هذه الصناعة وفروعها والذين يحتاجون
اليهم يزهدون فيهم تقليلا واستخفافا واستحقارا لهم لذلك حتى كاد هذا العلم الشريف النافع
من اعلى كونه دنيا معيبا والنسبة اليه مسبة والوسيلة به مذلة فلما
من الزمان على ما حصلنا فانفع الناس للناس من يساعدهم في اغراضهم ويستقل بهم
الى مقصودهم ومبتغاهم اما المرضى شفاهم الله من مرض النفس والبدن جميعا فانا
نقلل مؤنتهم ونغنيهم عن الطبيب في كثير من امراضهم واما المتطببين المتبطلين لعلم
الطب فانا نسهل تعلمهم ونحصر صناعتهم والمعالجة بالاغذية وحدها وان كان لا يبلغ كنه
المطلوب من علم الطب فانه ينتفع به انتفاعا كثيرا في جل الامراض مع ما فيه من مساعدة

الطبع

العليل في موافقة هواه بل في جل الامراض يقتصر الطبيب عليه في مداواته ولا يتعداه
فجمعت اطعمة المرضى في هذه الورقات تحريا لانتفاع الناس طلبا لمرضات الله
تعالى ورضوانه فانه هو الموفق وهو المجازي به بكرمه. واطعمة للصداع الحار للامتلاء
ينفع منه ما يؤكل ويشرب من الشعير وسويقه والحنطة مغسولين مبردين
بالثلج والخبز الحوارى المغسول بماء الرمان المز او بالخل وماء الحصرم او الماء المبرد
مطفو فوق الراسب فانه قوي النطفية. ايضا يتخذ من الخبازي ومن القرع ومن الفرخ
ويتخذ مع مثلها سكر طبرزد والسماقيات المتخذة من الحوامض الباردة كماء الحصرم
وماء الرمان المز والخل ونحوها اذا عملت بها ايضا الاسفيدباجات بان يطبخ معها السكر
وحليب لب الجوز الطيب وتطبخ بها الخيار والقثاء وقليل نعنع. واما المصوصات
بان يحشى الدراج بالبقول الباردة ويصبغ منها مطيبة ومنها بان يحلب من
بالملح والنعنع والجوز ويديمها بالماء العزبة في الماء والاحشة وينفع منه
اكل الماست والالبان الحامض وينفع بجميع البردة كالالبان المز والتفاح المز والكمثرى
السيني والتوت الشامي والبطيخ الهندي والسفرجل مبردة بالثلج والاجاص والمشمش
والسكر ونحوها عند عدم الحاجة وكذلك طبخ البطن من البقول كالاسفاناخ والبلاب
والكاسني والسلق والخس والهندبا والطرخشقوق مسلوقة
والقرع مع الماست والبقلة اليمانية مطيبة بالخل والكزبرة ولب الخبازي
البارد الذي يتخذ من القرع والماست وبقلة الحمقاء بالماست وبماء الحصرم
وماء الرمان فاذا كانت الطبيعة يابسة فبماء الاجاص والتمر الهندي ويحل فيهما من اصل السلق
والقرع والموز المقشر والسكر واذا كانت منطلقة فبماء الرمان والحصرم والتفاح والرمان

من

والتوت الشامي واللحم الاحمر والسماق والابرباريس والزبيب الذي فيه حموضة وعفوصة وما
واما السمك المجاز باسكباج والاعنبر وما كان معه قلة في النوم فالمبتوسق للمتخذ من الخرنوب
والقرع والسلق والبقلة والجبار ويجتنب بما رحب الرمان او الابرباريس او الحصرم ويدهن
بدهن الورد والبنفسج للصداع الحار مع مادة ينبغي ان يسهل الطبيعة بالاجاص الرطب
او المنقع ويؤكل منه عشرين الى اربعين ويشرب عليه شربة جلاب وينفع ايضا المشمش المنقع
فان احتيج الى اسهال اقوى من ذلك فليؤخذ من السقمونيا من قيراطين الى دانق ويجعل في جلاب او
في شراب البنفسج او في السكنجبين او في ماء لب البزر او في نقيع المشمش او في شراب الاجاص او التمر
الهندي او يعجن بماء الترنجبين او عصارة السفرجل او رب الرمان والتوت الشامي وان كان
الصداع اسكن والين واضعف والبدن انقص قوة فقد يمكن ان يغتذي بلحم الدراج والطيهوج
والفراريج المعمولة بماء الحصرم والرمان والخل والتفاح والاجاص الحلو كان الصداع الحار
ماديا او غير مادي والماء البارد ينفع من الصداع الذي مع حمرة الوجه وامتلاء العروق ولا
سيما من الكرنب ولا اكثار منه في الطعام وينفع منه السكنجبين وماء الرمان والعدس المقشر
ويجتنب ما يغلظ الدم ويمنع كثرة البخار ومن يعتاده الصداع بعقب التخم فليبادر الى الاكل
للصداع البارد يصلح للاكل السفيدباجات والمطجنات والقلايا المتوبلة وما اشبه
الاغذية اللطيفة ما عمل بالخردل والتوابل والافاويه وصغار الطيور البرية والجبلية
ويصلح لهم ما يحمص بالزيت والكمون واللحم الاحمر المقلو في الزيت بالفلفل والدارصيني ومن
كانت طبيعته يابسة يصلح له ان يقدم قبل طعامه ماء الحمص واكل السلق المعمول بالخردل
والمري واكل الزيتون الماء والاصطباغ بالمري والتين المنقع في ماء العسل وعمل الاجاص
بالجلاب في الصداع الحار والعسل اوفق من السكر اذا لم يكن مع الصداع عرض آخر يمنع منه

ولا سفيدباجات

ولا سفيدباجات وشرب من ماء الطبيخ ودهن الزيت او دهن الاذريون والجندبيدستر واللاذن
ودهن الورد او دهن الاذريون الشبث والحارة وينفع الذي من الخلط الغليظ السكنجبين العنصلي والماء
الحار ينفع من الصداع الذي من برودة المعدة ويصلح صاحب مادة شرب الماء الساخن ولحوم
الصيد الحارة وخاصة لحوم الارانب شويا وطبيخا او كبابا ومقددا وملحا والطعام
السذاب والكمون والكروبا وينفع صاحب الصداع الذي يكون من البخار بالخبز المغموس
والبيض النيمبرشت والحمص فانه يطفئ ويمنع البخار والكرنب نافع والعدس جيد
وكذلك القطف والملوخيا والقضبان وبقلة الحمقاء والخشخاش الرطب والجبن والقرع
والسمك الصغار والتفاح والمضغ بكمثرى السفرجل وحبوب الفواكه ويغتذي صاحب الصداع
الكائن مع الامتلاء ويخف من الاغذية مثل البيض النيمبرشت والكشك والحسا من النشا
ودهن اللوز والسكر وما اشبه من صدور الفراريج ورقبة الجدي والمشوش عليها السفرجل
عند الاكل وعند الفراغ من الطعام ويغتذي صاحب الصداع الذي يحدث بسبب
ضعف الدماغ من الاغذية التي تغذو البدن غذاء كثيرا كالهرائس المصنوعة باللبن
ولحوم الحملان والفراريج المسمنة المشوية ويجعل نقله جاف الفواكه والبقول الطيبة
الرائحة ويشق في وجهه حتى يشتم روائحها ويطلى بنقوعها وطبيخها وينفع صاحب
الصداع الذي يحدث من السقطة والضربة على ما اشعر للعلل الباردة في الراس كالصرع
والفالج واللقوة والتشنج الحادث بغتة والرعشة والسكتة ونحوها اجتناب اكثر
طعام القلايا والمطجنات والشوي والكوامخ المالحة والمري وكل حريف ومالح
من البقول ونحوها والعسل ودهن الجوز والزيت ولحوم الطيور الجبلية والعصافير
والفستق والجوز والتين ولوز الصنوبر والزبيب ولحوم الغزلان والارانب

وقد يمدح لحم الحوم للاعزل فيها من التجفيف وقلة الترطيب الا انها ناقصة الحرارة بالقياس الى
السم الموافقة لهم فينبغى ان يوكل بالتوابل الحارة ومن تغذية اصحاب السكتة اذا فاقوا فيجب
ان يكون الطف من تغذية الصرع • والاصوب ان يقتصر لهم في الغدوات على الخبز وحده
ولا باس بان يتوعشوا بالاطعمة المسخنة كالفراخ الناهضة المطبوخة بالحمص الاسود ودهن
الجوز ورغوة الخردل والاسفيدباج بالعصافير والقنابر • وحبان يقتصر بالمفلوج
والمقلوب في اول ما يظهر المرض على ماء العسل يومين او ثلثة او اكثر ان احتملت قوام ثم
يعطى ماء الحمص الاسود المطبوخ مع الفراخ الناهضة والدهن مطيبا بالملح والكمون والشبث
من غير ان يطلق لهم اكل الفراخ واكل الحمص ثم يطلق لهم بعد التنقية اكل النواهض من الفراخ
والقنابر والدراريج ولحوم الصيد بالافاويه والابازير • وصاحب التشنج الرطب ان كان ضعيف
القوة لم يقطع عنه اللحوم ولكن يجب ان يجعل لحمه من اللحوم اليابسة مثل لحوم العصافير والقبا
والقنابر والطياهيج وان لم يكن ضعيف جعل غذاوه الخبز بالعسل وما الحمص والشبث والخردل
والمري بالزيت والبصل فما يتناوله الفلفل ومن به ماليخوليا خاصة ادمغة الارانب
والكرنب والعدس ولحم البراذين وجميع ما يغلظ الدم فان اصحبه مع ذلك كان اجود ويصلح لهم
من الفواكه اليابسة التين والزبيب والنارجيل والفانيذ والجوز والفستق والحبة الخضرا
وحب الصنوبر الكبار خاصة • ولا يصلح لهم المامون الادمغة ولا الجبن ويحرم عليهم الشراب الغليظ
بالافاويه ويصلح لهم واحمال الجوع والعطش نافع لهم زياوندجار لهم جوذابا ويصلح لهم
صفرة البيض ويهاسين واسفيذباج بالبصل والخردل كثير وكرفس ونعنع وسعتر
رطب وسداب وتجتنب الجلبة وسقنقور ويصلح لهم من الحلوا الناطف المعمول من العسل والجوز
والجوز والفستق والفانيذ السكرى للماليخوليا ينبغى ان يكون اغذيتهم فاضلة الكيموس جيدة

مرطبة

مرطبة جدا كالمزاج الرطبة والجداء الرضع ورقاب الحملان اسفيدباجات والاكارع والجداء
مطبوخة بالشعير المقشر في التنور والزيرباجات الحلوة العذبة بالدجاج والتدرج ولحوم
الحملان والاحسا المتخذة من السميذ المقشر وما الاكارع وعند حمى الدماغ يغذون بالشعير
والاحسا المتخذة منه بدهن اللوز وتغذيهم بقلات متخذة من الخس والبقلة الحمقاء والقرع والملوخيا
والبقلة اليمانية ونحوها مع البادرنجبويه مطبوخة بالماش مزوقة بدهن اللوز والسمك الرضراضي
غذا جيد لهم ويصلح لهم عند اشتداد العلة ان لم يكن في مضمهم تقصير واحتملت معدتهم ادمغة
الجداء وصفرة البيض الرقيقة السمينة والجوذابات المتخذة بالسكر الاسمن والخشخاش والسميذ وصفرة
البيض والفالوذجات بدهن اللوز والسكر ويصلح لهم من البقول الملوخيا والقطف والبادروج
والنمام • ويصلح لهم من الفواكه التين والزبيب الحلو بعد اللوز والكمثرى وصمغ الكرم الابان الا ان
كان بهم الماليخوليا المراقي وهو ما كان انتفاخ الشراسيف وسوء الهضم فالعدس وجشيشا ماء من
سنبوسق يصلح في الحميات الحادة والسعال الشديد كالعدس ولمن لا ينام خاصة يسلق
السلق الخ صغار الفراخ والقطف مع مثلها خس ثم يجعل معه كزبرة رطبة وابازير ويلف
في عجين رقيق ويقلى بدهن اللوز وان كان الحرارة قوية جعل مع الخس بقلة الحمقا والقرع آخر
يبرد ويطفى ويطبخ القرع ويجعل معه من اللوز الابيض مقدار الربع مسحوقا ويقلى مع اقل
ما يمكن من الابزار اعنى الكزبرة اليابسة والبادرنجبويه والنمام والملح بدهن اللوز او
الشيرج ويحشى منه سنبوسق فان ارادوا ان يحمض جعل معه شى من السماق للبرسام حتى
ان يكون تغذية اصحاب البرسام في الغاية من اللطافة فيقتصر بهم الى ان يرتفع السكنجبين
وخصوصا المتخذ بقشور اصول الهندبا وبزره ويجعل في حزمة ويلقى فيه ثم يغذون بالشعير
الرقيق اما مفردا او مع السكنجبين ان لم يكن سعال ولا ضعف في المعدة ولا خيف الضعف

البرذون الفرس

معوز

فالخبز الحمص المغسول والبقول والحبوب الباردة كالخس والسلق والرجلة والملوكية والجبلة
الهاليكه والبقلة اليمانية والقرع والخيار والقثا والماش والعدس المقشرين والشعير
المقشر مرقة اما استعماله ان كان السرسام صفراويا او مختلطا بالفواكه الحامضة
القابضة كالحصرمية والسماقية والريباسية والسفرجلية والتفاحية ان كان دمويا
وبالمشمش والاجاص ان كان الطبع يابسا ثم ينتقل منها عند انحطاطها الى الفراريج الرطبة
الصغار ويغذى منها باردة وهي ان يوقف في ماء الحصرم سيبر من الكزبرة وسيبر من اللوز المقشر
ويقطع فيها الخيار ثم يصب عليها صدور الفراريج الرطبة المشوية ويترك ساعة ثم يغذى به
فان استعمل الخس والهندبا في بواردهم فينبغي ان يستعمل بعدها السلق ليقل غايلتهما وتوليدهما
للرياح ولا ينبغي ان يستعمل في اغذيتهم واشربتهم من الخشخاش لما فيه من تحجير المادة
في الراس وتغليظها فاذا انحطت العلة فيغذى بمخ الديكة وادمغة الجدا وما يجري
هذا المجرى وينبغي ان يحذر الناقهين من السرسام خاصة الاغذية الحارة والتخمة الحقن
غذيهم من اصحاب الامراض الحادة **زماوردٌ بارد** يؤخذ صدر دجاج او لحم دجاج مسلوق
ويبا من بيض وقليل صعتر او بيض مسلوق بخل ويلف زماورد مع خس وكزبرة رطبة
وبالخيار والقثا وقد يجعل فيه البصل المخلل وربما جعل فيه الجار او الطلع ويغمس في
خل خمر ويوكل **لاوجاع العين** من الرمد والجرب والسبل والحمرة ويصلح لهم بقلة القثا
واكل ثريد الخل والكا بدهن اللوز والسكر ويصلح لهم السمك المقشر بدل الزيت والخبز المغسول
والعدسية الصغار المزرة للمعولة بالخل والسكر وتكون الطعام في الحلاوة والحموضة
متساوية لصاحب الرمد جدا وكذلك يصلح لهم المزورات المعمولة من التفاح والرمان والعناب
والشراب بمرقة الماش والباقلي ونحوهما والبقول لا تمنع صعود البخار الى الراس مثل

ومزوطونا بالجلاب ومثلها بالرمان والسويق بالسكر واستفاف الكزبرة اليابسة
مع السكر ومن اللحوم لحوم الدجاج والدراج والجداء فيهما وخصوصا فاطمة وعلام
العجاجيل ولضعف البصر من الرطوبة واستعمالها واكل القلايا والمطجنات والشوا
وما يقع فيه الصعتر وان يصابروا العطش على اشياء واجتناب المراق والمرطبات
والاغذية التي يقع فيها الحلتيت والمري والعسل موافقة لهم وكذلك جميع ما يجفف
للرعاف الاطعمة المبردة على الثلج القوية التبريد والباردة في طباعها كالحصرمية
والرمانية والتفاحية والسماقية والعدسية ونحوها على ان الحوامض ربما اضرت
بالرعيف لما فيها من التقطيع والتلطيف فينبغي ان يستعمل في المحرورين منهم ويختار
منها ما كان فيه مع الحموضة قبض ويوخذ مبردة والجبن الرطب من الاغذية
اللائقة بالرعيفين وكذلك الالبان المطبوخة حتى يغلظ وقيل ان ادمغة الدجاج
من احسن الغذا لهم بل من افضل الغذا لمن به رعاف من سقطة او ضربة **لعلل الفم**
الحارة من القلاع وبثور الفم الحارة والخوانيق اكل الفواكه التي قد جمعت حموضة
وقبضا كالسفرجل الحامض والحصرم والريباس والتوث الشامي والنبق والزعرور
والتفاح والاطعمة المتخذة من بعضه ومن السماق والفراريج بماء الحصرم والعدسية
الصفراء والقريص والهلام من العجاجيل والمصوص من الدراج والدجاج ومما ينفع
من الخوانيق الحارة في ابتدائها ومن اوجاع اللثة الحارة وورم اللسان ونحو ذلك
من الاورام الحارة في الفم ومما ينفع من وجع الاسنان اذا كان من برودة مضغ الكرفس
والجوز واكل التين مع الجوز وقليل من السذاب ومضغ لون الصنوبر الكبار والكعك
في الفم ما العسل الكثير الافاويه ونحو ذلك يعمل فيه فلفل كثير ويطعم الاخبصة حارة

والجوفانات والفالوذج المهضّد بالعسل الكثير والزعفران ومن كان يعجبه
السباغات التي يقع فيها الثوم فانها نافعة في هذه الحالة واسفيدباجات
الكثيرة التوابل ونحوها واما اغذية اصحاب الخوانيق الحارة فالاحسا المتخذة
من ماء النخالة والادقة المخلّلة والكشك بدهن اللوز والبقول اللينة كالاسفاناخ
والبقلة اليمانية ونحوهما وفي اخر الخوانيق الحارة وفي الخوانيق البلغمية تحتاج الى الاحسا
المنضجة والمحللة مثل المتخذة بالعسل والفانيذ والسكر والتين واصل السوسن
والزبيب والنشا والخيارشنبر واللعاب والتين ودهن اللوز ويصلح لهم مخ
صفرة البيض الكرنبية **للزكام والنزلة** يجتنب هؤلاء الامتلاء من الطعام والشراب
ويجتنبوا الثوم والخصومات ويقتصروا في النزلة الحادة على طبيخ السفرجل والشعير
ونخالة الخشخاش وماء الشعير بدهن اللوز والاحسا المتخذة من السكر ودهن اللوز وماء
النخالة والنشا وامثالها مثل السويق والكشك وعلى ما جف وبرد ورطب من
البقول كالسرمق والبقلة اليمانية والملوخية ونحوها وينفع منها اكل الخشخاش
ومزين الباقلي بدهن اللوز ولكن نيئة وجميع الاغذية اللزجة تمنع النزلة وينفع
منها ومن السعال اليابس الخشخاش وينفع من النزلة الباردة الاحسا الحارة الملينة مثل
الاطرية بالعسل ومثلها نخالة الحنطة بدهن اللوز والعسل ومثل الخبز بالمبخنج
واستعمال العقوقات الملينة الحارة وطبيخ التين والزبيب واصول السوس والبنفسج
المرق والحلو والدسم والجزر والزبد والسكر والفانيذ واللوز والتين والزبيب
السمين السمك الصادق الحلاوة والبصل والشلجم مسلوقة ونحوها مما لا تعفن فيه
وقد جمعت هذه اولا ويصلح من اللحوم الرطبة كلحوم الجداء والفراريج المسمنة بكشك

الشعر

الشعير ويصلح لهم الجشابير المتخذة من لب الخبز السميذ والخشخاش وما يصلح لحال الزكام
قد يصلح للسعال وخشونة الصدر مطبوخ الباقلي المنبوت المقشر ويصب عليه
على ثريد من رغيف سميذ ودهن لوز وهو كل قليل من الملح ولا اسفاناخ والقرع
اذا جعل عليها اسفيدباج مع الماش وكشك الشعير ودهن اللوز وشحم الدجاج
والدجاج والاكارع الا ان شحم الدجاج يصلح وان كانت حمى وكذلك الاكارع واما
الدجاج نفسها فلا يصلح اذا كانت حمى ويصلح للسعال اليابس ايضا اللوزينج والفالوذ
الرقيق المتخذ بسكر ودهن لوز حلو والمتخذ من الخشخاش والنشا والسكر الطبرزد
غير ان الخشخاش خاصة نافع جدا من السعال الخشن الذي لا ينفث معه اذا اتخذ منه ناطف
او جوذابة . وقد يؤكل ايضا كما هو بالسكر او العسل غراقة بالسكر انفع في هذه الحالة
وانفع ما يكون اذا اتخذ بعقيد العنب او دوشاب زبيب طيب صادق الحلاوة منزوع
العجم واتخذ منه كبات مثل الجوز وأخذت فان هذا العلاج نافع للسعال الذي يسير
ويقلق بالليل والباقلي وماؤه ونفعه ومطبوخه ومحلوه نافع من هذا السعال
ومنع النوازل ويصلح لهذا السعال ايضا الحريرة المتخذة من دقيق الباقلي ودهن البنفسج
وماء الرمان الحلو والحسا المتخذ من الماش المقشر والباقلي وماء الاكارع ودهنها
والمتخذ من لعاب بزر الكتان ولعاب بزرقطونا والنشا ودهن اللوز والسكر
او باللبن الحليب ودهن الشيرج وكشك الشعير والباقلي . وان كان مع السعال
نفث كثير لزج فليقلل الطعام ويأكل الاسفيدباجات والكرنبية باللحم السمين ولب
الفستق وقليل فلفل والكشكية كشك الحنطة بفانيذ وفلفل دارصيني والكراويا
ويصلح لهم القلايا والشوا من لحم الارانب والطيور البرية واكل اللوز والفانيذ

والعسل والسكر والتين ولوز الصنوبر والبطيخ الحلو المقدد والخبيصة المتخذة من التمر
والفانيذ ودهن اللوز ولعاب الحلبة وكذلك غذا اصحاب الربو وعليكن شراب اصحاب السعال
جلابا وشراب البنفسج وغمار الارز المطبوخ به مادة غليظة ما العسل بالافاويه
حب ينفع السعال وينفع اليابس منه ودق الباقلي ثلث اواق نشا اوقيه شكر
ابيض اوقيتان فانيذ خراساني اوقيه كثيرا دهمان يجعل حبا ويمص تحت اللسان الحارة
مع اوقية دهن لوز المنقوعه يصفعهم حب السعال مع لين الطبيعة يوخذ لب
كعك من بزر الخشخاش وثلث اواق كعك مسحوق ومن الصمغ العربي ثلثه دراهم ومن حب
اللوز المقشر المسحوق اوقيه فيجمع ويطبخ مع ما الخرنوب الشامي ويحرك حتى يصير
او يغلظ حتى يصلح و يعمل منه حبا ويلقى فيه دهن الحدنا اذا كان العليل ضعيفا واحتاج
الى فضل قوة وينفع من عرق للعالة اذا اشتهى العليل الحلو الخبيصة للنشا شبه
والارز المعسول اذا طبخ مع مثله خشخاش ويطبخ بلبن البقر واكل بلا سكر او اليسير من السكر
حب ينفع من السعال القريب العهد والحمى يتبع تنقية من الغالة ويسقى بحرارة ويلقى
عليه ويوضع على النار سبعة دراهم نشا وعشرة دراهم سكر وعشرة دراهم دهن لوز حلو
ومثله دهن شيرج ويحرك تحريكا دايما فاذا نضج حتى تم . والذين بلغ بهم والعلل جعل
حارة فاجعل لهم منه بيننا فالذين علتهم باردة او يحتاجون الى النضج خلط غليظ فا
لهم قدر نصف درهم زعفران في ... لخشونة الصدر والسعال يوخذ بصل
فيجعل في سفود ويعلق في تنور حتى ينضج ثم يخرج ويقشر قشره الاعلى ويلقى عليه ثم ينضج
في جام ويوكل بدهن اللوز او غيره او يوكل كما هو وان وضع في صباغ ... البارد دلت
الشيء بدفع حرارته والثالث في لنفث الدم كلما فيه خاصية تلزج الدم كرغوة المكافع

والاكح

والاكارع المطبوخة والجلود المشوية وصفرة البيض المسلوقة وكالاطرية خاصة مطبوخ
بالعدس وكالعدس مع العناب ومما يتخذ بالنشا والخشخاش ومن البقول البقلة المباركة
حتى مضغها وابتلاع مايها والبادروج والملوخية والكاسحن البرى وما امكن ان يبقيه
بالقوى من الاغذية فعل واقتصر على ما الشعير وخصوصا المطبوخ مع عدس وعناب
او سفرجل والخبز المغموس في الماء البارد والالبان المغلاة لتعذيبها المضة والسمك
الرضراضي تشديد المقعدة وكذلك الجبن الطري الغير المملوح ومن الالحان ما كان
قليل الدم ما هسا كلحوم الطير والنعاج مطبوخة في القوابض والحموضات
ومن الحمضيات السفرجل والتفاح القابض ان الحصرم والعناب الرطب ومنها اكل
والخرنوب الشامي ويجعل في طعمهم كهربا ونشا مقلوان وعدس مقشر مقلو ويتقلون
بالطين الارمني والصمغ العربي للسل واما المسلولون فاذا عرض لهم ... رفعه لهم الغذا
لانه يجمع تغذية وترطيبا وتعديل الخلط الفاسد وتنقية القرحة بالجبنية وجلاها
من الصديد والمدة بالمائية وافضل الالبان لهم لبن النساء ثم لبن الاتان ثم الماعز
ما لم يكن الحمى تبطل اللبن فان ترتب بالعين فما الشعير فالطعام المتخذ من دهن اللوز
والنشا والسكر والخشخاش ان احتيج الى منع شئ والى احتيج الى غذاء يجعل بدل النشا
في الطعام كشك الشعير ولم يتعرض للخشخاش ويستعمل بدله الورد فانه يجلو واما عند
التسكين ومع النزلة ويجلب النوم فيستعمل الخشخاش ودقيق الباقلي والنشا ولعاب
السبستان ولعاب حب السفرجل ومن اغذيتهم الخبز السميد والاطرية والحاورسية
وما الشعير وما الباقلي وما طبخ الجادي والبقلة اليمانية والقرع والارز
بالرطانات والبطيخ وتسهيل النفث وافضل الحالات ما العسل الكثير المزاج القليل الحلاوة

[illegible]

وما الشكر وبعدها ماء الشعير والسلق من الخبز الحامض المتخذ من العسل والسكر وقليل
خل اذا مزج بالماء يجمع منفعته وتطفئته حسو يصلح للسل والحرارة الكثيرة ويتخذ من
حمص مقشر ولوبيا مقشر وكعك محرز وحميد جريش وحنطة محروسة مرضوضة وماش
مقشر وشعير ابيض مقشر مرضوض من كل واحد كيلجه لوز مقشر وخشخاش ابيض لكل
ربع كيلجة سكر ابيض بقدر الحاجة يسحق الجميع ويوخذ منه كف فيجعل حسا فاذا نضج
يجعل فيه دهن لوز حلو ويحسى وهو ملائم للمحموم من الحرارة ويمكن ذلك في السحر ومن الاطعمة
لحوم الدراج والكرارج والملاقم والجلود ولحوم الجداء والسمك والبقول اللينة بشحوم
الماعز والادمغة المشوية لذات الجنب الغذاء المعول عليه في تقدمه اصحاب
ذات الجنب في الابتداء ماء الشعير ثم الاحساء المرطبة الغاسلة المعينة على النضج ونفث
المادة والاسفاناخ والقطف وكشك الشعير ولباب الحنطة والحريرة المتخذة من
حب القثاء والخيار والقرع بالسكر ودهن اللوز وان احتيج الى الغذاء القوي فالسمك
الرضراضي وذلك بعد انحطاط الحمى وكذلك الزبد والسكر بالخبز فانه يعين على النضج
والنفث ويزيد في القوة والفروج بالاسفاناخ ودهن اللوز وحسو البيض النيمبرشت
ان لم يكن حرارة قوية وكان هناك ضعف وللعليل المتغذي بالكعك والعدس المقشر
المقلو اذا كانت الطبيعة لينة لون يصلح للشوصة ووجع الجوف ومن به دبيلة
ووجع في المثانة يوخذ قطع قضبان او اسفاناخ فينقى من قضبانه ويوخذ ورقه
ويقطع البصل والابزار اصغر ما يكون ويقلى بدهن اللوز او السمسم ثم يصب عليه الماء
ويلقى عليه اي هذه حضر فاذا نضج ثم عليه ماء الكرفس المعصور ويلقى فيه كزبرة ويسير قليل
من الملح قدر ما يطيب طعمه فقط وان اريد تليين البطن صب فيه ماء السلق المعصور

ثم يفت

ثم يفت فيه الخبز ويطعم للخفقان اما اصحاب الخفقان الحار فيصلح لهم الاغذية
التي تصلح لاصحاب الاكباد والمعدة الحارة كالحصرمية والريباسية والرمانية والحماضية
الملقى فيها السفرجل والتفاح والاترج المقطع والبادروج والنعنع والقرع والكزبرة
الكثيرة والبقول الباردة ومثل الخبز المنقع في ماء الورد او شراب التفاح او الاس
والقريص والهلام من الفراريج ومن القبج خاصة والمصوصات المتخذة بعصارات
الفواكه الحامضة كالحصرم والتفاح الحامض ويصلح لهم من اللحوم لحوم الدجاج والدراج
والجداء والحملان الرضع والسمك الصغار ويتنقلون بالرمان والسفرجل والتفاح
وحماض الاترج وقشوره واما اصحاب الخفقان البارد الذي معه ذبول وصفار
فالاسفيدباجات والقلايا والمطجنات وما اللحم مطيبة بالقرنفل والدارصيني
والعود الهندي والسنبل والمسك ومن البقول الباذروج والنمام والنعنع والفلفل والجرجير
والمزح نوع ينفع من الخفقان ويقوي القلب ويثير الشهوة يقلى الابزار بدهن اللوز
ويصب عليه ماء التفاح الحامض واضلاع قنابر مقطعة وثلاث صلابات
مدققة ويطبخ حتى ينضج ويطرح فيه عيدان النعنع وورقتان من اوراق الاترج
ويطيب بكزبرة ودارصيني قليل لقلة اللبن مما يزيد في اللبن المرضع شرب لبن
البقر ولبن المعز منقوعا فيه الارز الرطبة والشبث والجزر والكرفس كلها رطبة
وخاصة بذورها غضة ايضا والاحساء المتخذة من كشك الشعير ودقيق الحمص والحنطة
والحلبة باللبن اذا طرح فيها شيء من بزر الرازيانج وكذلك الادمغة والفروج من
الماعز والضان والسمك الرضراضي ولحم الجداء والدجاج المسمنة والحريرة والعصيدة
والترنجبين المعقود باللبن وكذلك الناطف الذي يقع فيه بزر الكتان وبزر الرازيانج

حين

وما الحمض حتى لحما ورد من الشارج يدخل في طبيخها او صفرة البيض تلعقه لما يستعمل
على حسب مزاجه الحرارة والبرودة. طعام الاثار اللبن يتخذ من لحم جزور مربة بيضا
مع شبث ويصلح كما ويجعل فيه من الازابج وبذر الرجلة لعلل المعدة الرطوبة
المعدة انما يحدث من سوء مزاجها او اجتماع اخلاط حارة او باردة فيها والاطعمة التي
تنقي المعدة منها ما يلين كالقلية بالشبث والكبر وما يتخذ من السمك وصباغ
الخردل كالكامخ الكبر ومن توت الماء والمري والخل والسكنجبين المتخذ منه ومن الغافث
هذه عندما امتلأ بجانبها البلغم. واما عندما امتلأ بجانب الصفراء فالسماقية والقوما الاحمر
ومرقة الكابح والسمك الطري والسكنجبين مع ماء الشعير المطبوخ بقشور البطيخ واصوله
والمعد اللطيف من الرجيبن ودهن اللوز والبطيخ النضج. واما الاغذية التي تصلح المزاج
مزاجها وعللها المادية فاما ما كان كالقراليس لحوم الجداء وبعض السمك الطري وبعض
البطن والسكباج بلحم الجدي والمصوص وان كان المستمرون واما الحصرمية والرمانية
والتفاحية من مرقة الفراريج والمطبوخ والطباهج والجوذاب الريّخ وغيرها
الفراريج فان من شانها ان تسكن حرارة المعدة ومن البقول الهندبا والكشوث والخس
والكزبرة ومن الفواكه التفاح والكمثرى والسفرجل والخيار وسفحهم الرائب والجيفر
والمش خاصة والعدس بالرمانية والسماقية. فان كانت الحرارة مع يبوسة فاللبن
وماء الشعير المحكم الصنعة والسمك الرضراضي واجنحة الطيور المنفعة اللحوم وحتى
الديوك المسمنة. واما التي تصلح لعللها الباردة فلا حمص بالزيت والاسفيذباجات
الكثيرة التوابل والافاويه والابازير كالاجدانية والصعترية والكمونية ودرق
العصافير والقنابر والطباهجات والمطجنات والقلايا الناشفة والشوا وكل ما

من شانه

خن

من شانه ان تهيج حرارة المعدة الحارة مثل البيض المشوي والعسل ان كانت مع رطوبة
وعندما تحتبس الطعام في المعدة فالزيرباج صالح لصاحب التخم وشهوة الطين وقد
تطيب نفوسهم بتمشيش عظام الدجاج والدراج المشوية اذا سحق الفلفل والملح
والحال حسنا ناعما وذر عليها ثم شويت شيئا يابسا. والقديد المتخذ من لحوم
العجاجيل وحمار الوحش بالمانخواه والملح من عز خل سوس الطين ويسكن الغثيان
والباقلي المقلو والفستق المملح والحمص المملح والجبن والمزبوب الشامي ايضا يفعل
ذلك والاغذية المالحة كلها تشهي الطعام وهضمه ويضر بالقيء والثوم والبصل
فان الشهوة في المبرودين والخل يصلح للمعدة الا ان يكون معه شيء قابض او يكون
في جنسه قابضا. والاغذية التي تصلح العصبية ويقل النفس الهاضمة حامضة
القابضة والفراريج المشوية المنقعة في ماء الحصرم ومن البقول النعنع والكرفس
والهندبا والخس والطرخون ويتخذ من السماق الريحان البقول اللطيفة كالسذاب
والنعنع والفلافل الكثيرة الابازير والافاويه والفواكه اليابس الحب الرقيقة
اللينة [illegible] واساكال دهن اللوز الطري ويجرع الماء البارد مرارا كثيرة والاطعام
حسا يصلح لمن لا يشتهي الطعام مع ضعيف تسلق الماش القشير سلقة جيدة
ويصب ماؤه ثم يغلى بماء عذب ويقطع بصل صغار جدا وكزبرة رطبة ويقلى بدهن
اللوز حتى يحمر ويخرج ريحه وينثر عليه شيء من ملح ويصب عليه ماء ويغلى غلية ويلقى
فيه الماش ويغلى حتى ينضج فاذا نضج جعل فيه كزبرة ويكون قليل ويصب عليه ماء
الرمان ودخل سيما اذا كان احب الا العليل ويأكل منه جزءا استحى من مرقه يكون
نافعا لا يعاش المعدة [illegible] وسقوط شهوة للعطش اما العطش الكاذب فالزيرباج

بالسكر او الفانيذ بدهن اللوز واما النقي الفنادق والاسفاناخية والقرعية والكشكية بلحم
الفراريج خاصة والجداء والسمك الصغار ومما يسكن العطش الكمثرى الصيني والبقلة المباركة
والرمانية والسماقية والحصرمية والبطيخ يسكن العطش في اكثر الامر الا من كان محرورا
جدا وكان حلوا بالغاية والخل وماء الحصرم ونحوها ومما يمسك في الفم فالمشمش اليابس وقد
المصل والتمر الهندي والطعام الدسم الرطب مما يسكن العطش اذا لم يكن حلوا ايضا لعلل
الكبد الاغذية التي تصلح للكبد الحارة ماء الشعير والبقيلة المتخذة من الهندبا والكرنب
الرطبة والخس والسلق والماشية والعطفية والاسفاناخية والقرعية والعدسية
محمضة بالخل والزرشك وماء الرمان الحامض او حب رمانة ولب الخيار والرائب الحامض
والقريص المتخذ من الدراريج والفراريج والطلاتم من العجاجيل والقريص من الجداء والسمك
وليست الاطعمة القابضة بمحمودة في اوجاع الكبد لا سيما في اوجاع المعدة بل المتخذة
بالحموضة الخالية من العفوصة والقبض مثل الخل وماء الرمان وماء الرائب الحامض
لان فيها تفتيح السدد وتقطيع الاخلاط والكبد يحتاج الى ذلك في اكثر الاحوال والكشوث
وعنب الثعلب نافع لها وكذا لسان الحمل وهذه جميعا يصلح في الطبيخ ويفتح السدد
والزرشكية طعام نافع من حمى الكبد وينفعهم حب الرمان وحماض الاترج والسكنجبين الساذج
واما الكبد الباردة واوجاعها من البرودة فالطباهجات المصبوب عليها الشراب
الريحاني والقلايا المبزرة والمطجنات والشوا من اللحوم الخفيفة مثل لحم العصافير والقنابر
والدراريج والقباج وبطون الوز والكرنبية بالكمون والفلفل والدارصيني ونحوها والنطع
السداب والحلوا المتخذ من العسل ودهن الجوز والزيت ويستعمل في اغذيتهم الهندبا بالخشخاش
الشديد المرارة والمري والجوز واللوز لا سيما ما كان فيه مرارة ويصلح لهم الاحسا المتخذة

الشونيز

من مثل

من مثل الحلبة والحبوب الحارة والفجل يفتح سدد الكبد والزبيب يقويها وينقيها وكذلك
الفستق والنانخواه ينفع الكبد جدا ومما ينفعها عند الضعف وحرارة المزاج سفرجلة
بيض قد انقعت كامخ في خل حتى الانتن اذا اكلت بحماض الامبرباريس مصوص يصلح
عند حرارة مزاجها وعند الاسهال الذي يكون سببها تحقق القروحة او الاخذ بابهنا
وحب الرمان الحامض والكزبرة قد خلط بعد بايسير وحب الثعلب والزيرباج
غذا مشترك لاوجاعها الحارة والباردة على حسب ميله الى الحموضة والى الحلاوة
للطحال ينفع من الطحال الهندبا المسلوق والخس المسلوق والزيرباج المزورة والسكباج
الذي قد طبخ فيه كبر كثير والكبر المخلل والتين المنقوع في الخل والخل في الجملة يلطف غلظ
الطحال والاغذية المتخذة منه وكذلك السكنجبين القوي الحموضة خاصة ان شرب مع الفرنج
الجبقيف وحب بزر البقلة الباركة وبقلة الحمقا والخيار وبقلة الحماض وعصان
الكرم المكبوسة في الخل كلها عند حرارة المزاج والسكنجبين البزوري شديد المنفعة
للطحال الغليظ الجاسي اللبة الخضرا وزيتون الماء صالح للطحال وكذلك الجمار والطلع
والبسر الذي فيه بعد ادنى مرارة والبقل بالخل صالح له والعدس بالسلق والحلواء الفطير
اذا نقعت والطرخون والكبر والشليم المخلل خبز نافع لاصحاب الطحال الغلظ يؤخذ من
الدقيق من واحد ومن الحرف اثنان من ... ويخلط ويخبز ويوكل بالخل والباذنجان المخلل
نافع للطحال الغليظ وماء المطر افضل المياه للطحال الاستسقاء يجب ان يكون غذاء
المستسقي فكون على السكنجبين ما كان غذى به ان كان متوسطا الاكل وعلى الخبز
ان كان كثير الاكل والماء الذي يشرب به يجب ان يبرد ويعرف من يوخذ من الماء مايه
رطل ويصب عليه رطل من الخل العتيق ويغلى حتى يبقى منه الثلث ثم يبرد ويشرب

ربيس

كل يوم مثلما اسعناف الخبز للفؤاد وطيبه وان نقص كان اجود وخاصة في الاستسقاء
البارد. ويجب ان يكون خبزه مبزرا بالكمون والنانخواه والكروبا ان كان الاستسقاء
باردا. والاجود له ان يقتصر على الخبز اليابس فقط ان لم يكن ضعف القوة فان كان
ضعيف القوة جعل في ادامه شي من لحوم الطيهوج المكردن والقبج والعصافير
الصغار والتدرج. ومن افضل ادامه اكل بزيت والزيرباج بالسكر ويصلح له السكباج
الزعفراني بكزبرة وسذاب يسير او بلا سذاب على مقدار الحرارة ويصلح لادامه
المدمعه ايضا بالدارصيني والقلايا والمطجنات بالتوابل ان لم يحدث له عطش
شديد. وان كان الاستسقاء حارا فليقتصر من غذايه على اقل ما يمكن من المزورات
المتخذة بالخل والسكر وماء الانبرباريس والخس المسلوق والهندبا على مقدار ما
يقوم رمقه ويحقن كبده ويصلح ماء الشعير مخلوطا بالسكنجبين خصوصا ان طبخ فيه
السفرجل الحلو فان لم يغذه ما يصلح في كبده ويجد ثقلا في كبده غذاه في اليوم
الثاني فاقتصر على السكنجبين وماء الهندباء والطرخشقوق وماء عنب الثعلب بعد
ان يغلى ويصفى والخل مما يقطع عطش المستسقين ويفتح السدد وينفع استسقاء
الحار ايضا القريص والاعال ان خيف ضعف والزيرباج ايضا بالطيهوج والانبرباريس
على كل حال جيد لما الاصفر الذي يجتمع في بطن المستسقي يطبخ دراج او فروج بابزار
وملح وبصل وما قليل فاذا نضج يلقى عليه ما اللقاقلي وعسل ومرس وان شيت فالق
فيه قبضتين قاقلي كما هو وطيبه بابزار واطعمه لون يسهل الماء يفصل القنابر
او العصافير ويغلى بابزار وملح وزيت وبصل فاذا بلغ صب عليه شي من ماء القاقلي
الرطب قدر سكرجتين ومن الخل والمري من كل واحد نصف سكرجة ويأكل العليل باجزه

دقي

ويحقن الرقة ينفع من اليرقان الحصرميات المبردة والقليات بالقند والانبرباريس
وحماض الاترج والحماض البري والهندبا والخس المسلوقين والطرخشقوق والكسوت
الرطب ومرقة الفراريج المطبوخة بالرايب والخل ويحوص ومرقة السمك الصغار البيض
الرضراضي مطبوخة في الخل ولا تكل ذلك السمك فانه لا يكاب على بخارها عند الطبخ وكذلك
الكامخ العصاحية والزيرباجات المزعفرة والقريص المتخذ من السمك والكبد والمصوص لحم
الدجاج والقلايا والسويق بالسكر والرايب والماست الحامض والرمانية الحامض والخوخ
والقرع والخيار وعنب الثعلب وسكباج السمك وبطون الجاجيل والاعال بلحم البقر
خليم النفع لليرقان ومما ينفع من اليرقان السدي الزيرباجات بالفراريج والبصل
والحصرم والبلابل والموزعقا والحمص والمرمونج والسلق والفجل والكرنب وينبغي ان يعالج
بعد العملو من هذه الاطعمة فعقبان يشرب عليها السكنجبين مع الشبث فيصير الا
نزطاج باللفي سبيلا لانفتاح السدة والمصطباغ بالخل المسنن فان هذا النوع من البرقان
والقطف خاصية في النفع من اليرقان وكذلك الهندبا للاسهال انما للاسهال الصفرا
سويق الشعير مع الصمغ والطباشير وبالتفاح او ما الرمان المز والرايب للصفي وا
المطبوخ بالحديد المحمي مع الكعك المجفف المسحوق والصباغات المتخذة من الانبرباريس
وحب الاس والسماق وماء الحصرم ولب الجوز والجوز المقليين بقشرهما والعدسية
الصفراوية والزرشكية والحصرمية والرمانية والزبيبية والسماقية بلحم الدجاج والطيهوج
مزينة يلقى فيه سفرجل مقطع او تفاح وكزبرة يابسة ويكون اللحم مشويا مقلوا والا
بنرباريس والاس يكون اصلح ما يكون اذا كانت المرار غليظة اللحم من الجدي والسماق
والخل ونحوها اذا كانت المرار ما يكون في المعدة وكذلك الرايب ويصلح الجاورس للمقشر.

المدقوق المطبوخ بالماء بالمصطكي وحده او مع بلوط مقلي بخل اذا اخذ بجمع كل الماء عز ونثر
عليه شيء من السماق واللوز المحمص المحروق ويطلي من الخارج بعلة للكاس والقرنفل بالزيت
الفرفخ وبالرار البيفيح والقرص الا اطلعت وحمضت بعض تلك المرضات ويطلي [illegible]
الشورتيما السويق والاغذية المبردة كالقطف والعدس بالسماق والخل والزرشك
للصفرة بخل وماء الحصرم والسماق اذا لم يكن شديد الحموضة ويؤخذ سكرجة من سويق الشعير
ومثل نصفه من الجاودرس المقشر ويطبخ كما يطبخ ماء الشعير ثم يصفى ويقطر عليه من دهن اللوز
الخالص قطرات ويسقى او يعمل الكعك بالحمص المحروق ويعمل منه حريرة تجمع كل الماء عز ثم بسبب اللحم
او يلقى عليه سفوف حب الرمان مع كعك او يستعمل ماء السماق وينقع فيه الجاورس المقشر
يوما وليلة ثم يمرس مرسا شديدا حتى يذوب ثم يغلى بالنار حتى يثخن ويطعم منه فانه يقل
ويعقل البطن ويسكن حدة اللذاع اما الاسهال البلغمي وذلك لاجل امعاء الرطوبة فعلاجه بطعام
جفف كالاسوقة مثل سويق الشعير وسويق حب الرمان وسويق الخرنوب الشامي وسويق
النبق والكمثرى المقلوة وسويق التفاح الحامض والسفرجل القابض الحامض والسماق [illegible]
بان ولملح الحمص من الحامض والزعرور الجبلي وسويق حب الاس وسويق الكثيرا القابض
وسويق الحنطة والشعير والكعك المحمص في التنور القابض واللوز والبندق المقلي بعد نزعها
سويقة اذا اكل كلها بعض الحبوب القابضة وكالجاورس المقشر المقلو والارز
المقلو منه الغسول [illegible] اذا اخذ فيجمع كل الماء عز وللطفيف [illegible]
المصفى من الجمان [illegible] والجوذاب تستعمل امراقها [illegible] ويجتنب اللحم وان لم
يكن بد من اللحم فالجنوب المخللة للمزورة والمخزومة الشويه [illegible] منها الجلود وما اشتد
حبسه ويجتنب السمن والرطب [illegible] عليها من الكزبرة والقبج والدراج والطيهوج [illegible]

المشربة

المشربة من السماق وايضا القنابر والعصافير بعد ان تسلق وتشرح وكذا فليصنع
متخذ من حب الرمان والزبيب المنقى من عجمها وينتطل من البقول الكرفس والكراث والكزبرة
والنعناع والفوتنج والانجدان والشبت والسذاب وكل ما يدر البول ومن الفواكه
البسر والعنب وحب الاس والخرنوب الشامي والغبيرا ومن الابازير السنبل والكمون
والانيسون والخردل والحرف المسلوق المشوي والجوز المشوي . وجملة تدبير هذا النوع
من الاسهال [illegible] في العطش والزيادة في التعب والباقلا المقلو مع الكمون يقطع
ويعقل البطن اما للصبي فالاغذية اللزجة القابضة كالارز والجاورس بشحم الجداء
والعدس المقلو وابلغ منه ان يتخذ بالبندق المقلو وكالبيض النيمبرشت بلا ملح ويخلط
عن السمسم [illegible] والكواميخ المطبوخة بالارز المقلو [illegible] المتخذ من سويق الشعير
والنبق المقلو واللوز [illegible] المسوق [illegible] وحب كل الماء عز وكزبرة يابسة
مقلوة ويبس من كون منقوع في الخل مقلو [illegible] من الصمغ [illegible] الطين الارمني [illegible]
ويطبخ [illegible] الاسهال الدموي [illegible] مثل الخبز [illegible] ينفعه بخل وهو
[illegible] المقلوة ومثل العدس المطبوخ [illegible] ويطبخ في [illegible] ويحمض
[illegible] السماق وحب الرمان اذا حمض ومثل [illegible] المتخذ من الزبيب
[illegible] والعفوصة اذا دق بجمعه مع حب الرمان والكعك المجفف في
التنور اما جف وبيس [illegible] عند حبسه وما الشعير [illegible] الصفر [illegible]
الدموي الكبدي خاصة [illegible] كشك شعير [illegible] ويطبخ مع الجاورس اليابس
وحب الرمان الحامض والخرنوب النبطي ويلقى عنه [illegible] طباشير وعصارة
الامبرباريس وقليل [illegible] ومرقة الامبرباريس وحب الرمان والسماق

كلها نافعة عند الحمى وحرارة المزاج ومطبخ القمح والدباج والطيهوج ونحوها في تلك الزورات ويقتصر على امراقها عند عدم الحمى وقد ينفع الخبز في ماء الحصرم ثم يجفف ويحمض ويبرد في اللبن المطبوخ الرضف او الماست المنشف ما بينه بالحصى والحديد. واللحوم كلها رديه للنبح واختلاف الدم وان لم يكن بد منها فلحوم الطيور الخفيفة لعدان يسلق ويصب ماؤها واول كارع والبطون والمصارين اصلح لهم من اللحم ولاسيما اذا طبخت بخل القمح الفوصه ينفع ما واذا لم يكن بد من اللحم فجنوب الجدا المخلاه ويكثر عليها من الكزبرة والقمح المكردن المشرب بالسماق جيدا اذا اكل بصباغ متخذ من حب الرمان والزبيب عند عدم الحمى والحمى وأما عند حرارة المزاج ويسهونه الدم فلا شي اضر من اللحوم وعند ذلك ينفع بالربوب المجموعة انتفاعا عظيما وهو رب الريباس ورب الحصرم ورب التفاح والسفرجل ورب الآس ورب الرمان ورب الليمو ورب الحماض يقتصر عليها وعلى ما والشعير المذكور والمزورات المتخذة من السماق وحب الرمان ونحوهما والمعصوصات بالحموضات القابضة نافعة اذا لم يكن حمى لون نافع للخلفة والزحير ويقوي المعدة يغلي الارز ويكثر الكزبرة الرطبة اكثر من الارز ويلقى فيه بقلة الحماض وكف سماق فاذا نضج طيب بكزبرة ويكون ملح قليل ويفت فيه خبز خشكار لون ينفع من الاسهال الصفراوي الذي من الكبد يقلى الارز ويصب عليها الما ويلقى عليها الانبرباريس وحب الرمان الحامض يصفى ويرسل فيها قضبان بقلة الحمقا ويطبخ ويطيب بكزبرة ويغرف لون لمن افرط عليه الخلفة والضعف يسلق القمح او القنابر او الفرانج والقباج جيدا ثم الغنابر ويصب عنه الما ويؤخذ لحمها فيدق بالسكين كما يدق السنبوسق ثم يغلي الارز فاذا نضج طرح فيه ماء حب الرمان والزبيب المدقوقين على حب الشهوة الى الحموضة او الى الحلاوة وطرح اللحم

معه ويطبخ حتى ينضج ويطيب بكزبرة يابسة يسيرة ويكون فلفل وقليل ملح ويثرد فيه خبز نقيم ويسمى الخلفة يؤخذ لحم كلى الماعز وكزبرة يابسة فيدق ويخلط ويعجن بدقيق الحوارى مع يسير من الملح ويخبز رغفا بالماء ويؤكل حارة خبز آخر يسمى الخلفة يؤخذ السمن والسمن اجزاء سوا فيضرب وينثر عليه شي من الملح ويعجن بدقيق الحوارى ويخبز ويكون عجينه عجنا يابسا ويطعم حارا معصوص للمبطون ووجع الكبد يتخذ من الانبرباريس وحب رمان حامض ومن احب ان ياكل حريا ولم يجد ان ياكله لسو الغلبة للمزاج عليه فليأكله معصوصا او ينقع لحمه في ماء الحصرم للنبح الذي يصيب في الشتاء بعقب الدوا بقدر الحاجة ويطرح عليها شرائح كبد ويبالغ في القلي ثم تسل عروقها وتوكل منها سبعة ايام ولحار المزاج لحم كلى الماعز للقولنج اما للقولنج البارد فهي الطعام والشراب الا ان يجيل القوة ويعد بحاله ايضا ما قدر عليه وافل ذلك يوم بليلته ويبتدي بالامراق دون جرم اللحم والخبز ويقتصر عليها والامراق التي تصلح لاكله امراق الصعتر وباجات الدجاج المليحة من القنابر والعصافير والوراشين والفواخت ولحوم الحجلان وما الحمص وما اللحم بالتوابل ومرقة الكرنب بصباغ خردل او مري ومرقه الديك الهرم وامراق الغلايا والمطجنات مطيبة بالزيت والمري والكراث والثوم والبصل مفوهة بالدارصيني والزنجبيل والسعتر والكمون والشونيز والملح الكثير واذا جاوز الامراق فيجب ان يكون خبزه خبز خشكار مختمر غير فطير رخصا غير مكتنز مملوحا مبزرا بالكمون والنانخواه والكروبا والشونيز والحسا المتخذة من الحلبة ولب القرطم والفانيذ والحلبة موافقة وكذلك البيض النيمبرشت والعسل اذا جمعا وسخنا ويتجرع المري قبل الطعام ومن الفواكه التين والجوز واللوز والفستق السكري والنارجيل والحبة الخضرا ولوز الصنوبر والزبيب الابيض والفانيد ومما ينفع •

من كثرة الرياح القولنج والكرويا والكمون والصعتر والسذاب خاصة واما للقولنج الحار
ويبس الثفل فالامراق الدسمة التي دسومتها عذبة جيدة مثل امراق الحملان الرضع ولحوم
والدجاج والفراريج المسمنة ودهن اللوز والشيرج وامراق البقول المزلقة الملينة كالاسفاناخ
والقطف والخبازي واللبلاب والسلق والبقلة اليمانية والهليون والحرشف
ونحوها ودهن الشيرج بالسكر ومن الاشربة شراب التين وشراب البنفسج وماء السكر
المطبوخ وشراب الاجاص صفة مرقة الديك العتيق يؤخذ من الديوك الهرم ما كان
الى السواد ويعدى حتى يسقط ولا يبقى له قوة ثم يذبح ويقطع ويكسر عليه عظامه ويطبخ
بالشبث والكمون والنانخواه والبسفايج والملح فاذا نضج حتى يتهرا او يصب عليه دهن الخروع
او دهن القرطم ويحسى المرقة ولا يوكل اللحم صفة شراب التين يؤخذ التين الابيض فيصب
عليه عشرة امثاله ماء ويطبخ حتى يتهرا ثم يترك ليلة ويصفى الماء عنه ويلقى عليه
مثل نصفه فانيذ ويطبخ حتى يصير له قوام الجلاب ويرفع وللقولنج الحار يطبخ
بسكر ويجعل معه التمر الهندي بقدر ما يكسر شدة حلاوته للديدان ينفع اصحاب
الديدان والحيات في البطن الاغذية اليابسة القليلة الفضول الكثيرة التوابل
كالقلايا الناشفة والمطجنات بالمري والكامخ الكبر والصعتر والانجدان ولحوم
الصيد والمقدد بالابازير ولحوم الحمام نافعة لهم وكذلك ماء الحمص
الكثير الملح وجميع الكوامخ والصحناة والكرنبية وكل غذاء ملطف وجميع البقول
الحارة الحريفة كالبصل والخردل والسذاب وجميع الابازير والحبوب الحارة كا
الكرويا والخل الثقيف والمري والجوز وانارجيل وشرب الماء المالح والماء الكبريتي
والحاصي نافع لهم للبواسير اغذية اصحاب البواسير يجب ان يكون خلاف اغذية

اصحاب الديدان فينفعهم كل غذاء مرطب مسمن يولد دما عذبا كالاسفيدباجات
الدسمة واللحوم الدسمة الرخصة من الحملان والضان والخرفان والدجاج والفراريج السمان
وصفرة البيض والجوذابات الرقيقة والاسفيدباجات والملوكات بدهن اللوز
والشيرج والشحوم الفاضلة وينفعهم خاصة المسلوق سلقتين اذا اتخذ منه بقيلة
باللحم السمين وعجنه بالسمن اذا لم يكن بهم حرارة وكذلك حب الصنوبر ودهن الجوز والفا
والحلبة والبصل ينفع من البواسير والثوم بضربه ومرقة الديك الهرم نافعة لهم وينفعهم
قلة شرب الماء البارد واذا كان بهم استطلاق وسيلان مفرط فالاولى به فالما
بالزبيب ينفعهم للحصاة ماء الحمص لا سيما الاسود منه ومما الباقلا
والزيرباج والشورباج والكرنبية والكربية والمطجن بزيت الماء والكبر المخلل
وكامخ الكبر والموز والمري والحلو ولوز الصنوبر والفستق والفانيذ والسكر والتين
الاصفر والبطيخ وبزره ودهن بزره والهليون والحرشف والشونيز والحلتيت
وحب المحلب وورق الفجل وماؤه والفجل نفسه خصوصا الربيعي منه الرقيق
والقنابري طبيخ الخطاطيف قد برأ بها خلق كثير من الحصاة وعسر البول يوخذ
فراخها الناهضة فينظف فيلقى في قدر حجارة ويصب عليها دهن لوز وبصل
وابزار وحمص مرضوض وملح ويطبخ ثم يصب عليها ما حكم من معصور وقد نضج
سكرجة ثم يلقى فيها بعد ان ينضج كزبرة ودارصيني وخولنجان فانه عجيب
لحرقة البول وقروح المثانة كشك الشعير وماؤه والبيض النيمرشت والامراق
الدسمة والارز باللبن والجوذابات باللبن واللبن الخليط ينفعه اذا اتخذ منه
شيراز وعن ونحوها الالية المقلي حتى يفنى اللبن ويحصل الدهن وانفع فخذ السميد

مخوص شيء وعن المصريسه لحوم الطيور والالبان والقرعة والماشية والاسفاناخية والبقلة المباركة والبقلة اليمانية والخبازي ونحوها اما مثل دهن الورد والصحيح ولطفا بالفراريج والدجاج المسمنة والسكر ودهن اللوز واللوز نفسه وما يتخذ منها مع النشا وحليب البزر وحليب الحنطة والخشخاش ومن الاشربة الجلاب والشراب المفتح لبول الدم المسكر الطبرزد والشيرخشت والكبب والاكارع والعسل والفالوذج اذا لم يكن لسع الا عتراني وكان بالسكر والاطرية والعصيدة بدقيق الارز وبعد نقاء القارورة من الدم فالمهم من جوده يصلح القابض الحامض مثل السماقية والرمانية والحصرمية مع بعض تلك الاغذية المغرية للديابيطس مع العطش حيث تد ويجري مثل البول الذي يحصن وعن الحصر والاكارع والسمانية والحصرمية ونوادرهما والرقيب الحشة من الفواكه القابضة والرب الحامض والبقول البارده مثل الخس والخطاب ودهن ان يعتث بالطين والعدس المقلو وشرب الماء بالرب الحامض وبماء التفاح وتجنب السفرجل دواء ويصلح له القرص والاكارع للسلس اذا كان سلس البول مع حرقة اكل اسفيذباجات الدجاج المسمنة وجداباتها وجوذابات البط ودهن اللوز مغلى من توابل القدور وشرب الجلاب واجتنب الحامض والقابض والمالح الحريف وان لم يكن حرقة اكل اسفيذباجا بالتوابل ولحوم الصيد وشرب شراب العسل للحصر الاغذية التي شانها ان تفتق قبل الطعام ابن البط مثل زيتون الماء والبيض النيمبرشت والقانيد المطروح في دهن حل وما الحمص مع مرق ولحم الكبر ومخ المري والعسل ومرقة الفجل والثوم للاسر للاحمر والحلبون والجوز والبصل والثوم واللوز والحبة الخضرا وقد

بدت

بدت البول باشيا باردة كالخيار والقثا وبالاشياء المسكنة المبطلة من اجناس الشعر والبادروس لتقطير البول الكلى الماء البارد من نهب الهندبا وحب الصنوبر والبابونج من الجوز والاسفيذباجات الكثيرة التوابل والكل الثوم والبصل والكراث وادمان الحمام واستعمال البلوط والكندر لحبس البول الكثير اسفيذباجات الفقيه يطبخ بورق القت الرطب كما يطبخ الكرنب بالحم السمين والماء الحار والمثلث ويمنع من ادرار البول والماء الحار وبدت البول للباه امر الباه انما يتم باجتماع ثلثة اشيا المني والشهوة والانتشار فان كان نقصان الباه من جهة قلة المني والشهوة والانتشار علله عند الامساك الطويل والجماع الذي فيها غذى الكلى والمني المهيجة للباه هي التي تجمع ثلث خلال كثرة الغذا وتوليد الرياح والحرارة الملائمة لجوهر المني فمنها ما يحرك للخلال الثلث كالحمص والشلجم والجزر ومنها ما يقوي الحمص فيها كالباقلي فيعين ان يكل مع الزنجبيل والشقاقل ليتعدى بكثرة الغذا وكحب الصنوبر يوكل بعقيد العنب لتعديل النفخ وعلى هذا المثال ينبغي ان يكون تاليف الاغذية الباهية فمنها المعمولة بلحوم الحمل مع البيض والمنا ولغان والدارصيني ومنها البيض التي اذا اكل مع السمك الطري والكباب الحار والجزر اذا اتخذ بالحم السمين والذي بالجزر فانه يزيد في انعاظ الكبر ومما يزيد في المني والباقلي المبقوف الخالص منه طبيخا اكل مع الحم وقليل نعنع وملح ودهنات والعصافير اذا اخرج ما في بطونها وحشيت بالخشخاش والسكر وقليت على الطابق بزيت والفراخ السمينة والبط اذا علقت على الجوذابات للقفة بزعفران والصيد والبن ومما التاجيل والبيض النيمبرشت مع ملح الاسقنقور والدارصيني والهريسة بالبن الحليب وما التارجيل

وشحم البط والثرثر للتحبق من ما حمص متخذ بفراخ قد ربيت بالحمص والباقلى واللوبيا
مطيبه بالابازير الموافقة والعجة المتخذة من صفرة البيض والبصل والقنبيطة
والبهط والجزرية وخصوصا الجزورية بعد طبخ جيد لحمه وقالوا من اكل
العصافير وشرب عليها اللبن كان الة لم يزل منتشرا كثير المني ومن مفرداتها
الحب والحليون والفستق والبندق والنارجيل وحب الزلم وحب الفلفل وحب
الخضرا واللوز الحلو ولوز الصنوبر والفانيد وخصى حمار الوحش وقضيب العجل من البقر
وشحم الزبوك ودهن العصافير وبيض السمك الصغار والسمن والعسل ومن البقول
الجرجير والحسك وماؤه مطبوخا بالعسل حتى يقوم لعوق والكراث والنعنع فانه
لقبضه يقوي انعاظ المني والرطبة الا انها حارة جدا يبوس المني ومما يجري مجرى الافاوية
والابازير فبزر الجزر والشلجم والزعفران وبزر الكتان وعروق الجبيل وبوزيدان
ولسان العصافير والتودريان والبهمنان والخولنجان وعلبا بالعربية ولب
حب القطن وحب الرشاد ومن الادوية انما يحتاج الى خلطها بالاغذية ساذجا
المنى اذا كان سبب قلة المني برد المزاج وجمود المني ويعرف ذلك بعسر خروجه وغلظه
واما اذا كان سبب قلته حرارة المزاج وشدة الطبخ والنضج كما يعرض بعد الحمى
الحادة ويعرف ذلك بسهولة خروجه مع الغلظ والقلة وصفرة اللون والحرقة
ويصلح له الاغذية المرطبة والبقول الرطبة حتى الخس والفواكه الرطبة حتى الخيار
والبطيخ والعنب الحدث والرمان الاملسي ولحوم الرضع والدجاج والسمك الطري
والبيض النيمرشت واللبن الحليب مع السكر والخبز السميد والتمر المنقع في اللبن
الحليب والفروج المعمولة باللوز ودهنه والسكر الطبرزد والخشخاش واللوز

للمرا

وقالوا

الملبني

١٢٦

المقشر والزبيبين المطبوخ باللبن الى ان يغلظ وحليب بزر البقلة وبياض البيض
لم يلذ للمني والادمغة الحيوانات وامخاخها والبان الحوامل ولبن الضان
والماست والارز باللبن وان كان نقصان الباه من عدم الشهوة فالشهوة تنقص
وتعدم اما لآفة في الاعضا الرئيسة او للمني ويعرف في عللها وامراضها ويداوى
ويقوي بالادوية والاغذية المخصوصة بها واما السكون احتاج للمني وقلة للدعه ويعرف
ذلك بصحة تلك الاعضاء الرئيسة وقوتها وثبات افعالها وكثرة المني مع قلة الشهوة
فيستعمل من تلك الاغذية والبزور والافاويه ما فيه حدة يسخن المني ويذيبه ويحركه
وان كان نقصان الباه من ضعف الانتشار فذلك يكون اما من خدر الفالج وضعف الحس
والحركة وذهاب العضو الى الضمور والهزال ويعالج بعلاج الفالج واما من قلة الريح في
تلك النواحي ويعرف ذلك بانه لا يكون الانتشار بالطلا اصلا وبان ينتشر عند استعمال
الادوية المنفخة وعند امتلاء البطن من الرياح وينبغي ان ينظر فان كان عدم الريح
لعدم السبب الفاعل وهو الحرارة ويعرف ذلك بان ينتشر عند الجوع والحركات باستعمال
الاشيا المسخنة استعمل من تلك الاغذية ما كان احر وان كان لعوز المادة وهي
الرطوبة ويعرف ذلك بان ينتشر عند الامتلا من الطعام والشراب مع السكون والدعة
واستعمال الاشيا المرطبة استعمل من تلك الاغذية ما كان ارطب واذ قد فرغنا منه
لون ينعظ انعاظا قويا ويكثر المني للمزاج المعتدل يؤخذ عصير بصل ابيض ويطبخ
جزؤ منه مع جزو من عسل بنار لينة الى ان يذهب البصل ويؤخذ من ذلك العسل ملعقة
عند النوم وما ينبغي ان يستعمل اذا كانت حرارة ويبس آخر يؤخذ عصير بصل ويعاد
عسل جزو فيجزو ولبن حليب … جزو … يطبخ الجميع حتى يغلظ ويشرب منه اوقية

اعزة

وهذا اعدل من الاول واكثر توليد اللبن **آخر جيد** ينقع حمص ابيض كبار في ما حار جبر حتى يربو ثم يجفف في الظل ويسحق ويعجن بدهن الحبة الخضرا وفانيذ ويوخذ منه عند الغداة وعند النوم قدر البيضة ويشرب عليه ثلاث اواق نبيذ فانه معجون فايق **آخر جيد** يربي الحسك اليابس المسحوق بما الحسك الرطب حتى يشرب ثلاثا اوانه **آخر** ثم يسحق منه ثلثه دراهم باوقيه لبن وربما يقع فيه قليل زنجبيل فيكون عجيبا **آخر** يوخذ الباقلي والحمص واللوبيا منبوتة كلها والبصل ويجعل معها في القدر ساف من اللحم الجدي ساف ومن ادمغة العصافير والحمام ساف ويذر عليها ملح الاسقنقور والدارصيني والقرنفل ويصب عليه ما الجزر وحده او مع شي من الما ويطبخ مغطاة ثم ينقض عليها صفرة البيض **لتقليل المني** كل بارد رطب كبزر الخس والهندبا وبارد يابس كالعدس والبلوط والجاورس وكل حامض بارد يابس كالحصرم والرمان الحامض **لادرار الطمث** مما يدر الطمث اللوبيا اذا نقع وشرب ماوه واذا طبخ ذلك بالزعفران والسير من السذاب والخردل والماحمض بالزيت اذا كان الحمص اسود على ان الاحمر ينفع منه وطبيخ الحلبة مع التمر اذا شرب والزنجبيل المربى **لعسر الولادة** وينفع من عسر الولادة ايضا طبيخ الحلبة والتمر ويحتقن بمرق اسفيدباج كثير الادهنة من شحم الدجاج ودهن اللوز واخذ حب الصنوبر الكبار مع الفانيذ والحلواء المتخذ بالسكر ودهن اللوز وشرب دهن اللوز المسخن والعصيدة المتخذة من التمر ويجعل ماوها لعاب الحلبة ويحتمل فيخلص من قوة الصبغ والكرب جيد للنفسا وكذلك الحريرة **خبز شعير** ينقض حين يعجن بيضات ويجعل معها شي من الملح والارز والحمص والابزار قدر او فيه سمن وشي من ملح وينثر عليها دقيق الحواري ويعجن عجنا ويخبز **للنزف**

الاشيا

الاشيا الحامضة من عفونة وكل حرارة فان جمعت قبضا فهي خير ما يكون واذا جمعت عفوصة وحموضة فهي ملاكه مثل الحصرم العفص والسماق وان كانت حرارة فالاقراص والجوارش والا فلحوم الفراريج والطيور وان كانت القوة ضعيفة فلحوم الصيد والماعز قلايا ومطجنات بالابازير وبالكزبرة الكثيرة والنبيذ القابض ينفعهم فان لم يكن قابضا من الاصل فلينقع عجم الزبيب المدقوق فانه نافع جدا في مثل هذه الاحوال وانفع ما يكون حتى انه قارب الدوا اذا نقع فيه مع عجم الزبيب خبث الحديد وقشور الكندر والسك فيحبس الطمث ودم البواسير واكثر السيلانات ويحسن اللون ويذهب الصفار وابتدا الاستسقا وينفع للمطحولين اذا شربوا منه على الريق **واما اوجاع المفاصل الحارة** فالعدسية الصفرا والقريص والاكارع والخل زيت وما يتخذ بالحصرم والسماق والريباس ونحوها وغذيتها لهم من لحم البقر سكباج ومن باقلا وسمك بخل او بماء رمان واما الباردة الكاينة من خلط خام فالماء حمص واسفيدباجات المبزرة والمطجنات وكل ما ليس بكثير الغذا ويحسن بامراض اصحاب اوجاع المفاصل والنقرس اللحم فان كان ولا بد فلحم الطير الجبلي والارنب والغزال وكل لحم قليل الفضول ان ملاك معالجة هذه العلل تقليل الغذاء والجوز واللوز يضرا بالنقرس جدا **الجرب** ينفع من الاغذية النفيسة من البقول الباردة الرطبة والحسا الرجلة والاسفيدباجات القليلة التوابل والسويق وكشك الشعير والحما كالسكباج والاكثار من الادم ولا سيما دهن سمسم واللوز والسمن ونحوها مما البرد كيفية جادة وكثرة الشرب من الما الجذب **للعطش** اما الحميات المحرقة الحادة من الصفرا والدم فنعم الغذا ما الشعير فانه يطفي اللهيب ويغذي العليل ويسكن الدم

العكر الذي يحلى ويقمع الصفرا ويسقع الماء سيين والماروقين والرئة والصدر والمثانة
ومن السعال القديم والحادث ويرطب الدماغ ويمنع البخار الحاد الصاعد اليه
ويقطع العطش ويسقى منه اصحاب العطش والحميات الحارة بجلاب قد رحض اواق
منه وجلاب اوقية فيضعف ومن غلب عليه المرار فبماء الرمان المز وان كان البطن
يابسا فبالسكر او بالسفنج المربى وان كان سعال فيطبخ معه سبستان وعناب
وان كان مسلولا فبالمراطين النهرية ولحرقة المثانة بالمراطين ايضا وللبرقان في
الكبد سكنجبين ولمن به اسهال يحمل معه ما سويق الشعير مع طباشير وصمغ والكابر
يعتريه نافض فاجعل منه الجلنجبين وان القيت عليه شيا يسيرا من الملح وهو حار وحركته
وشربت عليه سكرا كان نافعا طيبا للناقهين والمرضى وان يشتد دنان جاد احمر وينبغي
ان لا يعطى العليل في وقت شدة الحمى ووقت الحر فان ذلك يحركه والاصبغ ان يغذى في كل يوم
فان ذلك يكسر فورته ويعفنه وفي الحميات التي في الغاية القصوى من الحدة وهي التي لا
تجاوز بحارينها الرابع ينبغي ان يمنع من الغذا اصلا ليتوفر القوة بكليتها على نضج مادة
الحمى ومقاومتها ولا يتوزع فيهما ومن ضم الاغذية اذا لم يخاف عليها الضعف في
هذه المدة وفي التي دونها فيقتصر فيها على الاشربة الغذائية كالجلاب وماء الشعير
الرقيق وما الرمان وماء القرع وما الخيار والسكنجبين البادج والربوب والفواكه نفسها
كالتفاح والرمان والاجاص ونحوها والتي مرتبتها دون ذلك ايضا في الحدة يطعم العليل
منها ما الشعير الغليظ وكشك الشعير نفسه والاحسا والبقول الباردة الرطبة
مثل الاسفاناخ وبقلة الحمقا واليمانية ونحوها والخبز المغسول والقبيط المنقوع
في الماء البارد والجلاب ومياه الفواكه او في السكنجبين والخل زيت دهن اللوز وفي التي

وهي التي لا تجاوز بحارينها الرابع

ادون

تلك

ادون من تلك المرتبة يطعم السمك الصغار جدا واجنحة الطياهيج والفراريج
مطبوخة مع كشك الشعير والماش المقشر والعدس والباقلي المقشر ونحوها ومع تلك
البقول الباردة الرطبة محمضة وغير محمضة وهذه ايضا هي اغذية للدقوقين
يحفظ عليهم قواهم والادهان التي ترطب وتدسم بها المزورات اقواها واعلا ها
اليه الجلالين وشحم الماعز ثم السمن البقري ثم المعزي ثم دهن اللوز ثم
دهن القرع واما الحميات المتطاولة الازمان المباطية البحارين الداخلة
في حدود الازمان الغليظة المواد كالنائبة والربع فلا تحمل القوة فيها تلطيف
الغذا الطويل مدتها على ان للجوع والنوم على الجوع والاحتمية عليه ان لم يضعف غاية
في المنفعة من هذه الحميات واذا كان الغذا انما يراد لبقاء القوة فيجب ان
يغلظ في امثالها التدبير بالغذا ليبقى القوة محفوظة ولا يجوز في تلك المدة
ومقاومة المرض ثم بعد تخلف تلك الحميات في مراتب تغليظ التدبير بحسب اصناف
موادها واعراضها وقوة العليل وضعفه فتارة لغرب تدبيرهم من التدبير اللطيف
حتى يعطون بقلب الحملان ذرارجا وماحمصا بلون وشيئا ومطجنا وبالجملة
فلا بد لهم من الاغذية اللطيفة على حسب قوة الحرارة وقلتها ولزجة الخلط وغلظه
ولطافتها يحتاج في بعض الحميات النائبة والربع وفي الحمى السدس والحمى برية
الى مقطعات مثل الخل والخردل والمري وكامخ الكبر والصعتر والانجدان والسذاب
والحلتيت ونحوها وفي بعضها الى الالوان الرخصة من لحوم الطيور كالدراج والفراريج
والى ما خف واعتدل كالطياهيج والدراريج والى ما هو اقوى منها مثل الوزج وبجا
والحملان والبط الاغذية الرطبة بما فوق جميع اللحوم من امثال الصبيان

[illegible]

ومن قد اعتاد ان يغتذي بالاغذية الرطبة تعني انها مضادة للحمى التي هي نارية يابسة
ويشاكل كل رطب اللحم من المحمومين بالطبع او بالعادة ويوافقهم من وجهين بلا اشتباه
المجففة التي تدخل في اغذية اصحاب الحميات العتيقة من الملطفات مثل
الكوامخ ونحوها انما مدخل من جهة التقطيع والجلاء لا لاجل التجفيف والاغذية
الحارة باعتدال الزائدة في الرطوبة فهي نافعة جدا لاصحاب الربع خصوصا
اذا اريد تعديل حرارتهم في الابتداء واما في آخرها فلا بد من الملطفات المقطعة
والزيرباجات التي هي الى الحلاوة ومرقة الديك الهرم مما ينفعهم والاجود لهم ولاصحاب
الحميات البلغمية ان ياكلوا الملطفات مع المقطعات والصباغات الحارة والاسفيد
باجات المتوبلة يوم يعزمون على العلاج وفي سائر الايام يغتذون بالغذاء
الحسن الكيموس مثل الجداء والحملان والدجاج ونحوها اسفيدباجا وزيرباجا وبما يوافقهم
من البقول والحبوب الجيدة الخلط والابازير العطرية بقدر ما يطيب القدور **باردة**
تصلح للحمى ويطفي القرع والسلق يسلقان ويعصران ويجعلان جميعا في المري
والخل والزيت وقد يجعلان اسفاناخ اللبن الحامض مع دهن لوز حلو عند فرط الحرارة
وكذلك يعمل باصول السلق وبقلة الحمقاء والهندبا ونحوها **التفاحية الحامضة**
يصلح للنافضين واصحاب المرة يطبخ الدراريج والفراريج بلحم وابازير وحمص حتى يبلغ
ثم يلقى عليها التفاح الحامض المقشر المنقى المطبوخ في ماء التفاح الحامض ايضا
ويلقى معه حزمة صغيرة من فوتنج وكرفس ونعنع ويقطع فيه خيار وبصل وقرع
وكزبرة رطبة **لون يصلح لتليين الطبيعة واطفاء المرة ويكسر حدة الدم** يوخذ
اجاص جرجاني حامض فيغلى بالماء ويصفى ماؤه ويخرج نواه بعد ان يمرس ثم يصب عليها ابزار معلق

بدهن

بدهن لوز او شيرج ويذر عليه كزبرة ويترك وكذلك يعمل الحصرم ويقطع في هذا
الطبيخ لب الخيار والقرع **عدسية نافعة للمحمومين** يوخذ عدس مقشر فيغسل
ثلث غسلات بالماء ثم يقلى الابزار بدهن اللوز او السمسم فاذا فاحت رائحته يلقى
عليه العدس ويطبخ حتى يقارب النضج فان اردته مطلقا فاجعل فيه قرعا او قضبان
سلق ورقاق المشمش المقدد ويصب فيه ماء سلق معصور وشيئا من السكر وان
اردته عاقلا فاجعل فيه حماض البقل وصب عليه الخل او ماء الرمان وشيئا من سويق
حب الرمان وشيئا يسيرا من كزبرة وكمون وقليلا من زعفران **زيرباجة** مزورة
تصلح للمحمومين يوخذ بصل وابزار رطب مقطع ويدق في الهاون حتى يصير مثل العجين ويقلى
بدهن اللوز حتى تخرج ريح الابزار وينضج ثم يصب عليه ماء ويغلى غليانا ويصب فيه
من خل الخمر والسكر الابيض ما يعدل الطعم وشيئا يسيرا من المري ولا ينبغي ان يجعله
مالحا ويطيبه بكزبرة وكمون قليل **لون نافع للحمى** مع استطلاق البطن واوجاع
المفاصل الحارة يغلى البصل والابزار الرطب ويلقى عليها العدس المقشر المطبوخ و
يعدل بالسكر والخل ويلقى فيه بقلة الحمقاء والحماض وسويق حب الرمان وربما
صب فيه مكان الخل ماء رمان حامض ولم يطرح فيه سكر وكان اعقل للبطن لا سيما
اذا كان طبع العليل مائلا الى الحموضة وربما عمل بفروج او دراج او لحم الجدي فان
اردت من العدسية الصفراء ان لا يعقل البطن بل يطلقه صب فيها ماء السلق
المغلي بدل ماء القراح وجعل فيها اوراق بقلة الحمقاء وخل وسكر وطيب بكزبرة
وكمون وزعفران معتدلا ونقصان ان يوكل حارة وباردة والباردة انفع
فصل وهي المثلث والاسفيدباجات في الحمى المزمنة والعالم بطباع الاغذية فيها

مجال ومتسع يولف عنها ويستخرج منها ما يوافق كل مرض من الامراض الحزنه والاورام
والبثور والزمنة وكل مزاج من الامزجة وكل حال من احوال البدن ووقت من
الاوقات في السنة وسن من الاسنان وعند غلبة كل خلط من الاخلاط وفقنا
الله تعالى لما هو اكثر نفعا واعم فايدة انه خير موفق ومعين والحمد لله رب العالمين

وقد وقع الفراغ من اتمامه وقت صلوة العصر من يوم الخميس
الرابع والعشرين من شعبان المعظم سنة احدى وتسعين ...
على يد صاحبه ومالكه اضعف العباد صورة ومعنى والزمهم خطية وذنبا واحوجهم
الى الله تعالى رحمة وعفوا ... اصلح الله شانه وختم بالخير
وغفر لوالديه ولجميع المومنين والمومنات والمسلمين والمسلمات
والحمد لله وحده والصلوة والسلم على سيدنا محمد
واله اجمعين